

Masitas de naranja



Ingredientes

Almidón: 240 g

Polvo para hornear: 1/2 Cucharadita

Yemas de huevo: 3 Unidades

Ralladura de naranja: 1 Unidad

Azucar: 100 g

Manteca: 120 g

Esencia De Vainilla: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

- **Paso a paso ?**
- Mezclar en un recipiente todos los ingredientes secos : almidón, azúcar, polvo para hornear.
- Agregar *manteca* en cubos y comenzar a arenar.
- Seguir con los húmedos : yemas de *huevo*, esencia de vainilla y ralladura de una **naranja**.
- Amasar hasta formar un bollo o hasta que la mezcla se desprege de los bordes del recipiente.
- Dividir la masa en bolitas iguales y colocarlas en una bandeja con papel *manteca*.
- Hornear a fuego medio por 15 minutos o hasta que se doren ligeramente por arriba
- Deja enfriar en la misma bandeja para evitar que se rompan.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/masitas-de-naranja>