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 despegue 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