



Galletas crujientes de naranja

Descripción



Las galletas son muy agradecidas como desayuno, merienda e incluso regalo, siempre se queda bien regalando unas ricas galletas caseras. Y se hacen en un pis-pas.

Os dejo enlaces de otras recetas de ricas galletas:

[Galletas de mantequilla \(las danesas\)](#), [Galletas de queso crema y almendras](#), [Galletas de mandarina](#), [Galletas fáciles con chocolate y frutos secos](#), [Galletas de nata](#), [Galletas súper fáciles de chocolate](#).

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 29 galletas).

- 200 gr de harina.
- 100 gr de azúcar.
- 30 gr de mantequilla.
- 30 gr de almendra molida.
- 1 huevo.
- Zumo de una naranja.
- Ralladura de una naranja.
- Almendras fileteadas o crocantes para esparcir por encima de las galletas.

Preparación:

Cubrimos una bandeja de horno con papel de horno y reservamos.

Sacamos el zumo de la naranja y la ralladura por separado y reservamos.

En un bol grande echamos la harina, el azúcar, la mantequilla fundida, la almendra molida, el zumo de naranja y la ralladura. Mezclamos bien hasta que quede una masa poco pegajosa. Hacemos un



Sacamos, vamos cortando rodajas de 5 mm de grosor aproximadamente y aplastamos las porciones.



Batimos el huevo y reservamos.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Colocamos nuestras galletas sobre la bandeja de horno, pintamos con el huevo batido y ponemos unas almendras fileteadas o crocantes, o de las dos, por encima.



default watermark

Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 12-15 minutos. Procuraremos que no se nos tuesten demasiado ni se nos quemen.

Para muestraâ?¡.



Consejo: La masa se puede hacer la vÃspera, la dejaremos en el frigorÃfico, sacaremos 15 minutos antes de formar las galletas. Para conservarlas las metemos frÃas en una caja de metal, tapamos y dejamos en un sitio seco y fresco.

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

MÃndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo:

hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃvil.

CategorÃa

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creaciÃn

noviembre 10, 2017

Autor

admin