



GALLETAS DE VAINILLA Y NARANJA CON MANJAR

Ingredientes

- 1 Taza de mantequilla a temperatura ambiente (120 g)
- 1 Taza de azúcar flor
- 3 Claras de huevo
- 2 Tazas de harina
- Ralladura de 1 naranja
- ½ Cucharadita de esencia de vainilla
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®

Preparación

1.- En un bowl, bate la mantequilla con la azúcar flor hasta conseguir una crema blanda y homogénea. Luego agrega las claras de huevo una a una batiendo constantemente hasta integrar bien.

2.- Incorpora la harina con la ralladura de naranjas y la esencia de vainilla, bate nuevamente hasta obtener un batido de textura pastosa y cremosa a la vez. Dispone esta preparación en una manga pastelera con boquilla dentada preferentemente, o bien en una bolsa firme con un orificio de 1 cm. En una de sus puntas.

3.- Arma sobre una lata para horno previamente enmantecada, pequeñas garritas (copos levemente alargados) una al lado de otra y separadas unos centímetros. Lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornéalas durante 12 a 15 minutos hasta dorar levemente los bordes.

Nota

Si deseas, puedes colocar un papel mantequilla sobre la lata de horno previamente enmantecada. Si así lo haces, debes retirar las galletas en tibio y cuidadosamente. Así aseguras que las galletas no se peguen ni se quemen en su base.



Dificultad:
Media



Porciones:
25



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	121 Kcal
Proteínas:	1.9 g
Grasa Total:	15.1 g
Colesterol:	0,2 mg
H. de Carbono:	5.7 g
Fibra Dietética:	13,7 g
Sodio:	60 mg