



## 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