

Galletas de almendra y naranja

Tiempo de preparación: 40 min. ·

Ingredientes

250 g Mantequilla blanda
250 g Azúcar moreno
2 ud. Huevos
350 g Harina
1 sobre Levadura
1 pizca Sal
2 ud. Ralladura de piel de 2 naranjas
75 g Almendras picadas
1 pizca Canela

Preparación

Con una batidora de varillas o una espátula de madera, primero hay que batir el azúcar moreno y la mantequilla hasta que estén esponjosos, y luego añadir los dos huevos de uno en uno. Mezclar la harina con la sal, la canela y la levadura en polvo y añadir poco a poco a la mezcla de mantequilla.

Por último, amasar la ralladura de naranja y las almendras en la mezcla de la masa. Dar forma a la masa: rollos de unos 6 cm de diámetro. Envolver los rollos en film transparente y dejarlos reposar en la nevera durante 24 horas.

Precalentar el horno a 200°C (horno de ventilador 180°).

Cortar los rollos de masa en rodajas finas, colocarlos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear y meter en el estante del medio del horno de 8 a 10 minutos.