



OUR RECIPES

GALLETAS DE MIEL, NARANJA Y CHOCOLATE (SILVIA CEREZO GARCÍA)



INGREDIENTS:

- 80 ml de aceite de girasol.
- 1 huevo.
- Ralladura de 1 naranja.
- 135 ml de zumo de naranja.
- 20 ml de licor de miel Panizo.
- 125 g de azúcar.
- 500 g de harina.
- 8 g de levadura química.
- 75 g de chips o gotas de chocolate.
- Una pizca de sal.

PREPARATION:

Mezclar en un cuenco la ralladura y el zumo de la naranja, el aceite, el huevo y el licor de miel. Agregar el azúcar y batir. Añadir la harina, la sal y la levadura tamizadas y unir todo bien. Finalmente incorporar los chips de chocolate ligeramente troceados. Conseguir una masa uniforme y que no se pegue a las manos y hacer una bola. Estirar entre dos hojas de papel de horno dándole un grosor de 1cm. Con ayuda de un cortador, yo lo hice con un vaso, de diámetro de 4cm. Depositar en una bandeja de horno sobre la que habremos puesto un silpat o papel parafinado. Precalentar el horno a 190º con calor arriba y abajo y hornear 15 minutos o hasta que se doren ligeramente. Dejar enfriar sobre una rejilla. Conservarlas en una caja de lata.