NUESTRAS RECETAS

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

INGREDIENTES:

- 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.

PREPARACIÓN:

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 4 cm. 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.