

# GALLETAS DE NARANJA

## INGREDIENTES:

130 g de Mantequilla.

150 g de azúcar lustre.

1 huevo.

400 g Harina.

1/2 Sobre de Levadura.

1 cucharadita de Vainilla.

100 g de Pasas de corinto ( sin pepitas) yo las pongo primero a macerar con cuanteau.

Ralladura de 1 Naranja y un poquito de su zumo ( muy poquito)

## PREPARACIÓN:

Se ponen en el vaso el huevo, azúcar, mantequilla y la vainilla 2 Minutos a 70° Velocidad 2 1/2. Luego le quitáis la temperatura y le añadís la ralladura de Naranja, la harina, levadura y las pasas, lo amasais 1 minuto Velocidad Espiga.

Lo ponéis entre dos plásticos y lo aplanáis con el rodillo, hacéis un grosor de 1/2 cm y con un cortapastas le dais formas hasta terminar la masa.

Las pintais por encima con huevo batido.

Las ponéis en una bandeja de horno y las horneais 15 minutos a 180°