

galletas danesas de mantequilla,  
naranja y chocolate



Ingredientes para 30 unidades  
de 4 cm de diámetro:

200 gr de mantequilla con sal a temperatura  
ambiente

150 gr de azúcar

ralladura de 2 naranjas

1 huevo de gallina feliz (aproximadamente  
tamaño L)

350 gr de harina

para la cobertura:

150 gr de chocolate negro

Preparación:

En un bol batimos la mantequilla a  
temperatura ambiente junto con el azúcar y  
la ralladura de las naranjas.

A continuación, añadimos el huevo y mezclamos hasta que esté integrado.

Finalmente, incorporamos la harina. Formamos una bola y estiramos la masa entre dos hojas de papel de hornear con un grosor de 1 cm.

Refrigeramos durante un par de horas.

Precalentamos el horno a 180°.

Cortamos con un cortador redondo de 4 cm de diámetro aproximadamente.

Horneamos durante 12 minutos.

para la cobertura:

Derretimos el chocolate en el microondas o al baño María y bañamos las galletas. Dejamos secar y...a disfrutar!!!

[Conlaszarpasenlamasa](#)

