

BIZCOCHITOS DE NARANJA

bañados en chocolate

Ingredientes para 6 unidades (mini)

50 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente

50 gr de azúcar

1 huevo de gallina feliz (tamaño M aproximadamente)

ralladura de 1 naranja

50 gr de harina

5 gr de levadura química

para la cobertura:

100 gr de chocolate postres

1 cucharada de aceite de girasol

Preparación:

Precaentamos el horno a 180°

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos el huevo y la ralladura de naranja y mezclamos. Finalmente, añadimos la harina y la levadura química tamizadas.

Colocamos en una manga pastelera y repartimos en nuestros moldes mini de silicona.

Horneamos durante 13-15 minutos.

Dejamos enfriar 10 minutos y desmoldamos.

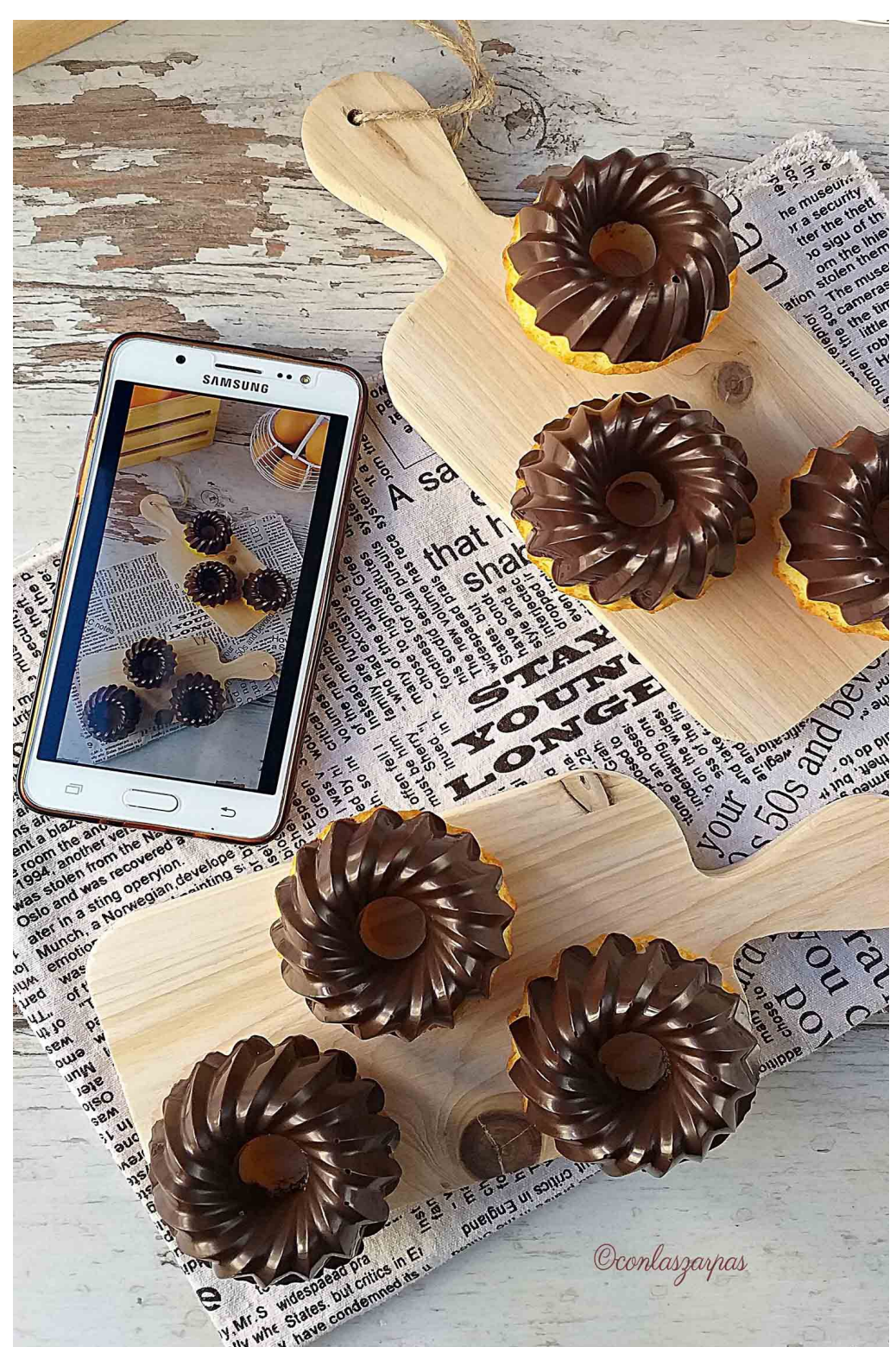
Lavamos y secamos los moldes.

Cobertura:

Derretimos el chocolate en el microondas o en el baño María, añadimos el aceite de girasol y mezclamos. Repartimos entre los moldes de silicona y volvemos a colocar dentro los bizcochitos.

Refrigeramos durante 15 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)



©conlaszarpas