

POLVORONES DE NARANJA

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ de taza de manteca vegetal
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 1 cucharita de vainilla
- La ralladura de una naranja
- 1 huevo
- $\frac{1}{4}$ c sal
- 1 c de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ c de bicarbonato
- 2 tazas de harina
- Azúcar extra para espolvorear

Preparación:

1. Se bate en el tazón de la batidora la manteca con el azúcar. Cuando ya está cremado se agrega la vainilla, la ralladura y el huevo y se sigue batiendo. Se agregan la sal, el polvo de hornear, el bicarbonato y la harina y se bate sólo a que quede todo bien integrado.
2. Se junta la masa con las manos y se forma en un cilindro de 3 cms. Se cortan rebanadas con cuchillo de 1 $\frac{1}{2}$ cm de ancho.
3. Se acomodan en una charola de hornear engrasada y enharinada. Se presionan con la base de la mano para que se aplanen y queden más delgados. Se espolvorean de azúcar.
4. Se hornean a 180°C o 350°F durante aproximadamente 12 a 15 minutos o hasta que se vean doradas.
5. Se sacan del horno y se dejan enfriar antes de levantar las galletas con una espátula.
6. Salen 40 galletas.