

Idea de regalo gastro: Galletas navideñas caseras



Raciones: 9-12 galletas

Dificultad: muy fácil

Tiempo: 20 minutos + horneado

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente (o ablandada unos segundos en el micro)
- 150 g de azúcar moreno de caña
- 1 huevo tamaño L
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 215 g de harina tamizada
- 10 g de cacao en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 75 g de chocolate al gusto partido en trocitos
- 60 g de nueces picadas
- 75 g de pasas
- 1 naranja

Elaboración:

- Precalentamos el horno a 190°C. Forramos una bandeja de horno con papel vegetal.
- Ponemos a remojar las pasas en zumo de naranja mientras hacemos las galletas.
- En un bol, batimos la mantequilla con el azúcar moreno durante unos 5 minutos con la batidora de varillas, o a mano, hasta que esté bien esponjosa. Añadimos el huevo y el extracto de vainilla y batimos un minuto más.
- Ahora incorporamos la harina, el cacao, la sal y el bicarbonato y la canela y lo mezclamos todo bien con una cuchara de madera. Por último, añadimos las nueces, el chocolate, las pasas escurridas y la ralladura de media naranja y removemos un poco más para que se distribuyan bien por la masa.
- Formamos bolitas del tamaño de una albóndiga (puedes ayudarte con la cuchara de helados) y las colocamos bien separadas entre sí en la bandeja de horno. Horneamos 8 minutos (¡muy importante no excederse de este tiempo! Las galletas se endurecerán del todo al enfriarse.) Dejamos enfriar unos cinco minutos sobre la bandeja del horno y las pasamos con cuidado a una rejilla metálica para que se enfríen por completo.
- Una vez frías las podremos guardar en una lata, caja o tarro bonito y tendremos listo el regalo perfecto para estas Navidades.