

# GALLETAS DE NARANJA Y MACADAMIA

## Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- ½ taza de Nativia Granulado
- ½ taza de fécula de maíz
- 2 barras de mantequilla
- ½ taza de macadamia picada sin sal para repostería
- 1 yema de huevo
- ½ cda de ralladura de naranja
- 2 cdas de jugo de naranja
- Chocolate amargo para decorar

## Preparación:

1. En el tazón de la batidora, mezclá la harina, fécula de maíz y Nativia Granulado. Agregá la mantequilla fría o margarina hasta formar boronas. Luego la macadamia, yema de huevo, ralladuras y jugo de naranja.
2. Formá una bola y dividí en bolitas. Colocalas en una bandeja engrasada. Presioná con un tenedor y horneá a 350° F por 15 minutos.
3. Decorá a tu gusto con chocolate amargo.