Galletas de Chocolate Blanco y Nueces de Macadamia.

«Galletas de Chocolate Blanco y Nueces de Macadamia«.
Ingredientes (para unas 20 galletas).
– 300 gr. de Harina con Levadura incorporada (la encuentras en Mercadona).
– 50 gr. de Nueces de Macadamia.
– 50 gr. de Azúcar glas.
– 100 gr. de Azúcar Moreno.
– Una tableta de Chocolate Blanco (unos 175 gr).
– 2 Cucharadas de Leche.
– Un trozo de Piel de Naranja (que no tenga nada de blanco).
– 250 gr. de Mantequilla a temperatura ambiente.

Trituramos las nueces con la piel de naranja y reservamos. Batimos la mantequilla con el azúcar (la morena y la fina) hasta que blanquee. Incorporamos entonces el chocolate en cuadraditos, la pasta de nueces con la naranja reservadas y trituramos hasta integrar bien todos los ingredientes sin necesidad de que el chocolate de trocee demasiado pequeño. Incorporamos la harina y la leche y batimos a velocidad alta hasta tener una masa untuosa (casi como un puré de patatas firme) que colocaremos en una manga pastelera con una boquilla ancha (que deje pasar los trocitos de chocolate). En la bandeja del horno y sobre papel de hornear formaremos montañitas, separadas entre sí y de igual tamaño (mas o menos como un huevo de grandes) y las aplastamos. Horneamos con el horno precalentado a 180ºC hasta que estén bien doraditas, unos 15 minutos. Sacamos del horno y dejamos enfriar en la bandeja antes de servirlas.

Deliciosas!!!!!