

# COOKIES DE CHOCOLATE BLANCO, NARANJAS Y CASTAÑAS DE CAJÚ

## INGREDIENTES

- 175 g de manteca pomada
- 100 g de azúcar
- 100 g de azúcar mascabo
- Ralladura de media naranja
- 1 huevo
- 250 g de harina
- 10 g de polvo de hornear
- **8 u de Barrita de Chocolate Blanco Felfort**
- 50 g de castañas de cajú tostadas y picadas

---

• Tiempo de Preparación: 20 minutos

- Porciones: 12-15
- Dificultad: Fácil

## PREPARACIÓN

- Batir la manteca, el azúcar mascabo, el azúcar y la ralladura de naranja hasta integrar bien.
- Agregar el huevo y seguir batiendo.
- Incorporar la harina con el polvo de hornear paulatinamente
- Agregar las Barrita de Chocolate Blanco picadas y las castañas de cajú también picadas.
- Llevar a la heladera 2 horas.
- Con ayuda de una cuchara disponer las galletas en una fuente enmantecada.
- Hornear a 180°C 15-20 minutos.