

Raciones para 4

150 g
Margarina
150 g
Azúcar blanco
500 g
Harina integral o normal
50 g
Compota de manzana o puré de calabaza

50 ml
Aceite de oliva
80 ml
Zumo de naranja
2 g
Sal marina

Ralladura de 1 naranja o 2 limones

Azúcar glas o chocolate negro fundido

- 1 Para empezar, mezcla el azúcar con la margarina fundida y el aceite de oliva hasta que estén bien integrados. Luego añade el zumo de naranja y la compota/puré. Mezcla de nuevo.
- 2 Añade la harina poco a poco, la ralladura de naranja o limón y amasa con las manos hasta obtener una masa homogénea. Deja reposar hasta que la margarina se estabilice.
- 3 Pasados unos 30 minutos, estira la masa y con la ayuda de un corta pastas haz galletas de un centímetro de grosor. Las formas más tradicionales son las estrellas, flores o peces.
- 4 Coloca las galletas sobre la bandeja del horno previamente forrada con papel vegetal. Hornea a 180 °C durante 25 minutos.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/crespells-galletas-de-pascua/>

