

GALETES AMB NOUS

Ingredients (30-32 unitats)

175 g de farina
110 g de sucre pols
110 g de mantega
1 ou
1 cullerada de vainilla
90 g de nous picades
90 g de *xips* de xocolata
90 g de panses



Preparació:

1 doll de Cointreau® o suc (per hidratar les panses)

Bat la mantega amb el sucre fins obtenir una mescla cremosa. Afegeix-hi la vainilla i la farina, mescla-ho i incorpora-hi les panses, les nous i les *xips* de xocolata i mescla-ho tot una altra vegada. Col·loca petits munts de la mescla a una palangana de forn folrada amb paper vegetal. Deixa'ls suficientment separats per tal de que no s'aferrin. Cou les galetes a 180° (calor a dalt i abaix) entre 15 i 20 minuts. No les toquis fins que refredin!

