



## GALLETAS BICOLOR LA VILLITA

 Porciones: 15  Tiempo de preparación 70 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

#### Para la masa de vainilla

- 200 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 350 gramos de harina de trigo
- 175 gramos de azúcar
- 1 huevo
- La yema de 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de levadura en polvo
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla

#### Para la masa de chocolate

- 200 gramos de margarina
- 350 gramos de harina de trigo
- 1 huevo
- La yema de 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de levadura en polvo
- 50 gramos de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de ralladura de naranja

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara unas deliciosas galletas para tener felices a tus hijos. Para elaborar la masa de vainilla, coloca la harina en un bol a manera de corona y añadir en el centro la levadura mezclada con el azúcar y la sal. Agrega la margarina cortada en pedacitos, la esencia de vainilla, el huevo, la yema y amasa rápidamente formando una bola de masa. Reserva.

Para elaborar la masa de chocolate, coloca en otro bol aparte, la harina mezclada con el cacao a manera de corona. Añade en el centro la levadura mezclada con el azúcar y la sal. Incorpora la margarina cortada en trocitos, la ralladura de naranja, el huevo y la yema. Amasa rápidamente formando una bola de masa y reservar.

Estira las masas por separado en una superficie espolvoreada ligeramente con harina hasta obtener dos láminas de 1,2 cm de espesor cada una. Coloca sobre la masa de vainilla la de cacao, enrollar como si fuera un brazo gitano y cortar rodajas de 1 cm de espesor.

Disponer las galletas, bien separadas, en una bandeja de horno con papel manteca y hornearlas 30 minutos a 180° C. Retíralas del horno y déjalas enfriar para servir.