

# Galletas estrella con canela y Nutella®

Media

1 h 5 min



## INGREDIENTES:

2 huevos

160g. de azúcar glass

2 cucharaditas de canela (4g)

300g. de avellana molida

1 cucharadita de jugo de limón

120g. de Nutella®

## PREPARACIÓN:



**1**

Precalienta el horno a 120 °C y coloca la rejilla en medio del horno.

Para el merengue, bate las claras de huevo con el azúcar hasta que se haga una mezcla suave y sin grumos.

Reserva 2 cucharadas de merengue en un recipiente para el glaseado final.



**2**

Incorpora la canela y las avellanas molidas con el resto del merengue hasta tener una masa suave.

**3**

Aplana la masa entre 2 hojas de papel para hornear, dejando unos 4 mm de grosor. Luego corta la masa con un cortador de galletas en forma de estrella.

Coloca las galletas en una bandeja forrada con papel para hornear y luego con un cortador de galletas redondo, corta un pequeño agujero en el centro de las galletas, hízlo sólo con la mitad de las galletas.

En el merengue que reservaste, agrega el jugo de limón poco a poco e intégralo bien, luego úntalo en la parte superior de las galletas con una cuchara.

**4**

Hornea por 10 minutos, sácalas y permite que se enfríen por completo.

Usa una manga pastelera con punta delgada y llénala de nuestra deliciosa Nutella®

Coloca 4g. de deliciosa Nutella® en las galletas que no tienen hoyito, luego encima una galleta con hoyito de modo que se cree un sandwich y por último rellena el hoyito con Nutella®.

## ¡Listo para disfrutar!