

Galletitas escocesas de almendra con Nutella®

Fácil

3 h 0 Minutos



INGREDIENTES

PARA 30 RACIONES

250 g de mantequilla fría cortada en dados

125 g de azúcar

300 g de harina de repostería

125 g de almendra molida

5 g de sal fina

150 g de Nutella®

Perlas de azúcar para decorar

ELABORACIÓN



1

Tamice la harina de repostería junto con el azúcar.

Añada la almendra molida y la sal.

Incorpore la mantequilla y mezcle sin llegar a batir.



2

Estire la masa sobre una hoja de papel de horno hasta que tenga un grosor de aprox. ½ cm.

Envuélvala en film transparente y déjela enfriar en la nevera durante 2 horas.



3

Corte la masa usando moldes con formas navideñas (árboles de Navidad, muñecos de nieve, estrellas, bolas, etc.).

Coloque las galletas sobre una bandeja forrada con papel de horno y hornee en la parte central del horno a 180°C, hasta que las galletas estén ligeramente doradas (unos 15 minutos aprox.).

**4**

Retire del horno y deje que las galletas se enfríen.

A continuación, con ayuda de una manga pastelera, decore cada galleta con 5 g de Nutella[®]. Si lo desea, puede añadir algunas perlas de azúcar por encima.

¡Listo para disfrutar!