

# Receta Pepas con Nutella®

Fácil

30 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 6-8 PORCIONES

350g de harina 0000

130g de harina de almendras

120g de azúcar rubia

Una pizca de sal

3 yemas de huevo

200g de manteca fría

50g de pedacitos de chocolate negro

15g de Nutella® por galletita

## PASO A PASO

**1**

Precalentá el horno a 190°C y espolvoreá harina en la mesada de la cocina.

**2**

Colocá la harina, la harina de almendras, el azúcar, la sal, las 3 yemas de huevo y la manteca en cubitos en la mesada o en un bowl

**3**

Amasá un poco y agregá los pedazos de chocolate



**4**

Dejá reposar la masa en la heladera por 30 minutos. Una vez pasado el tiempo, cortaá la masa en pedazos de más o menos un dedo gordo de ancho

**5**

Poné las galletitas en una fuente con papel manteca y, usando tu dedo, marcá un hueco en el centro. Cocinálas por 10-12 minutos.

**6**

Rellenalas con Nutella®!

**Compartí la receta con el hashtag  
#nutellarecipe**