

RECETAS

Galletas rellenas de Nutella®

Difícil

1 h 40 Minutos



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

PARA 25-30

GALLETAS

450g Harina

250g Manteca

150g Azúcar en polvo

1 Huevo completo

1 yema de huevo

2 cucharaditas de esencia de vainilla

Sal al gusto

150g Nutella® (15g/porción)

Para decorar

Azúcar en polvo



Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

**1**

Combinar la harina y la manteca fría para hacer una mezcla arenosa. Luego agregar el azúcar en polvo, la esencia de vainilla, una pizca de sal y los huevos. Mézclar todo junto para crear una suave mezcla homogénea. Dar la forma de una bola, aplánala suavemente y poner en la heladera a reposar por al menos una hora. Después de que haya reposado, sacar la mezcla de la heladera y después de haberla dejado fuera por 10 minutos, extenderla con un rodillo.

**2**

Cortar las galletas con un cortador de galletas de la forma que prefieras. Acomódlar en una bandeja con papel manteca y poner en el horno por 10 minutos a 180°C.

**3**

Poner la Nutella® en una manga pastelera y agregarla a la mitad de las galletas ya enfriadas. Luego juntarlas en pares para hacer sándwiches. Espolvoréalas con azúcar en polvo y servilas.

Servilas con emoción. Compartí la receta con el hashtag #recetanutella

Cuenta la leyenda que a finales del siglo XII, un monje en un monasterio beneditino se distrajo por un búho que entró a la cocina mientras él preparaba masa para pan. Le puso las medidas incorrectas de ingredientes y accidentalmente inventó las galletas. Fue una distracción afortunada que resultó en la creación de nuestra receta de galletas rellenas de Nutella®.