

RECETAS

# Galletitas cartellate con Nutella®

Medio

50 Minutos



## INGREDIENTES

**PARA 9 PORCIONES**

500g de harina

100ml de aceite de oliva extra virgen

150ml de vino blanco seco

Aceite de girasol para freír

**Para decorar**

135g de Nutella® (15g/porción)



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

## PROCEDIMIENTO



**1**

Vertir la harina y el azúcar sobre la superficie de trabajo. Agregar el aceite de oliva extra virgen, mezclar todo junto e incorporar poco a poco el vino blanco sin dejar de batir. Trabajar bien hasta obtener una bola homogénea y compacta.



**2**

Cortar la masa en porciones pequeñas y extenderlas con ayuda de un palo de amasar para formar láminas de 2-3mm de grosor. Cortar las cintas de 20 x 4cm.



**3**

Doblar cada cinta a lo ancho de tal forma que quede un espacio intercalado entre dos secciones de cinta dobladas y unidas entre sí (aprox. un dedo de ancho). Asegurarse de que queden homogéneas y estrechas. Enrollar las cintas para darles forma de flor, uniendo los extremos de la masa entre si para evitar que se deshaga mientras se cocinan.



**4**

Freir las galletitas Cartellate en aceite de girasol hasta que adquieran un tono dorado. A continuación, retirar el exceso de aceite con papel de cocina. Rellenar una manga pastelera con Nutella® y decora las Cartellate.

**¡A disfrutar! Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella**

Las galletitas Cartellate son uno de los postres tradicionales más icónicos de la región de Apulia, en concreto de Salento. Si alguna vez te encuentras en esta parte del mundo durante la temporada Navideña verás estas delicias apiladas por todos los rincones. ¡Sorprende a todos con tu receta de galletitas Cartellate con Nutella®!