RECETAS

Galletas Ricciarelli de chocolate negro con Nutella®

Dificil | 8 Porciones | 1 h 0 Minutos

INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

150g de almendra pelada

200g de azúcar glass

2 cucharadas de cacao

2 claras de huevo (aprox. 70g)

Extracto de almendra amarga

100g de chocolate negro

Azúcar glass para decorar

120g de Nutella® (15g/porción)

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

PROCEDIMIENTO

1 Tostar las almendras durante unos minutos en el horno previamente calentado a 100°C (212°F). A continuación, picarlas junto con 2 cucharadas de azúcar glass. Derretir el chocolate a baño maría y esperar hasta que se enfríe. En un bowl grande, vertir el resto del azúcar glass con el cacao puro. Batir las claras a punto de nieve con unas gotas de extracto de almendra amarga. Incorporar el resto de preparaciones y mezclar. A continuación, cubrir con papel film y dejar reposar en el refrigerador durante toda la noche.

2 Precalentar el horno a 160°C. Saca la mezcla del refrigerador, déjala a temperatura ambiente durante 15 minutos y colócala sobre la superficie de trabajo, previamente espolvoreada con un poco de azúcar glass. Trabaja la masa hasta formar una salchicha y divídela en veinte bolitas. Espolvorea el azúcar glass en un plato y pasa las bolitas de masa por encima, dándoles la vuelta para asegurarte de que queden completamente cubiertas.

3 Colocar las bolitas sobre una bandeja de horno forrada con una hoja de papel encerado, aplanarlas ligeramente y hornearlas a alta temperatura aproximadamente 20 minutos hasta que se agriete la superficie de las galletas. Sacar la bandeja del horno y dejar que se enfríen las galletas durante 5 minutos.

4 Acomodar las galletas en una bandeja y espolvorearlas con un poco más de azúcar glass, y servirlas con 15g de Nutella® por porción (2-3 galletas).

El verdadero sabor de la amabilidad. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

El verdadero sabor de la amabilidad. Las galletas de almendra, conocidas como ricciarelli, son un dulce típico de Siena y originarias del Antiguo Oriente. La leyenda cuenta que fue el caballero Ricciardetto Della Gherardesca quien las presentó como un bocado dulce cuando regresó de las Cruzadas a su castillo, situado cerca de Volterra. Han evolucionado en distintas variedades, una de las cuales es esta versión de galletas de almendra y chocolate negro con Nutella®.