

RECETAS

# Galletas con Nutella®

Difícil

10 Porciones

40 Minutos



## INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

PARA 20

GALLETAS

450g harina

100g avellanas en polvo

150g azúcar de caña

160g manteca

1 huevo

180g miel de maple o miel de abejas

Sal al gusto

### Para la decoración

150g Nutella® (15g/porción)

Granas



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

## PROCEDIMIENTO



**1** Mezclar todos los ingredientes: harina, azúcar, avellanas en polvo y una pizca de sal. Agregar la manteca ablandada y volver a mezclar. Batir el huevo junto con la miel de maple o miel de abeja, y luego agregar a la mezcla.



**2** Mezclar todo junto hasta que se haga una mezcla homogénea. Si la masa es muy pegajosa, agregar una pizca de harina. Presionar para formar una bola, cubrir con un paño de cocina y poner en la heladera por al menos dos horas.

**3**

Pre-calentar el horno a 180°C. Poner la masa en una superficie enharinada. No tardar mucho en poner en el horno para evitar que se haga suave. Rápidamente cortar las formas deseadas usando cortadores de galletas. Dejar la primera mitad de las galletas como son, y hacer pequeños espacios en la segunda mitad usando cortadores más pequeños. Poner las galletas en una bandeja cubierta con papel manteca y hornear por 12 minutos. Dejar que las galletas se enfrien antes de decorarlas.

**4**

Poner una cucharadita de Nutella® en la mitad de cada galleta "completa", y luego poner la otra galleta con espacio arriba. Terminar la decoración agregando granas y un toque de Nutella® con una manga pastelera.

## La emoción nunca pasa de moda. Compartí la receta con el hashtag #recetanutella

Cuando probas nuestra receta de galletas con Nutella®, tu imaginación las hace más deliciosas. Desata tu creatividad y lleva emoción a tu cocina con una receta legendaria.