

RECETAS

# Duraznos con Nutella® y galletas Amaretti

Fácil

4 Porciones

10 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 4 PORCIONES

4 duraznos de lata

60 g de Nutella®

8 galletas 'Amaretti' (almendradas)

#### Para decorar

Menta para adornar



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

## PROCEDIMIENTO



**1**

Escurrir los duraznos. Cortar la mitad de un durazno en rebanadas y dejar la otra mitad entera.



**2**

Acomodar las dos mitades del durazno como se muestra en la foto. Rellenar el centro de la mitad del durazno completa con aprox. 7 g de Nutella®. Decorar con galletas Amaretti y con una hoja de menta y servir.

# Emoción total. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Las galletas Amaretti nacieron en Italia durante la Edad Media a finales del siglo XIII, y se esparcieron a través de Europa durante el Renacimiento, por eso, esta receta de duraznos con Nutella® y galletas Amaretti es indiscutiblemente una invención italiana.