

RECETAS

Besos de Dama (galletas italianas de avellana) con Nutella®

Fácil

8 Porciones

30 Minutos



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

300g Harina

300g Avellanas tostadas

200g Azúcar

200g Manteca ablandada

1 Sobre de polvo para hornear

1 Huevo

Para terminar

120g Nutella® (15g/porción)



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

PROCEDIMIENTO

**1**

Para la receta de Besos de Dama, mezclar todos los ingredientes en un bowl para crear una mezcla suave y compacta. Formar la mezcla en una bola, cubrirla con papel film y dejar reposar en la heladera al menos una hora.

**2**

Después de una hora, amasar suavemente la mezcla en una tabla con harina previamente espolvoreada y comenzar a separarla en bolas del tamaño de media nuez, y ponerlas en una bandeja para hornear con papel manteca, presionándolas suavemente al hacerlas. Hornear en un horno precalentado a 150°C por 10 minutos. Dejar enfriar.

**3**

Pegar dos galletitas con Nutella® en el centro. Para hacerlo más fácil, primero poner la Nutella® en una manga pastelera.

Un beso que es gentil... ¡E incluso más dulce! Compartí la receta con el hashtag #recetanutella

El beso más romántico que puedes tener, hecho de dos mitades que parecen estar besándose, que se mantienen juntas por una gota de chocolate. El chef de La Casa de Savoy debió haber estado enamorado cuando las inventó. Es a él que dedicamos nuestra receta de Besos de Dama con Nutella®. Disfruta tus galletas italianas de avellanas.