

# Galletas de Navidad con Nutella®

Medio

12 h 30 minutos



## Ingredientes

para 25 porciones

300g harina

200g mantequilla derretida

1 huevo

250g azúcar morena

150g Nutella®

1 cucharadita de canela en polvo

½ cucharadita de clavo de olor en polvo

½ cucharadita de nuez moscada en polvo

1 cucharadita de levadura

Una pizca de sal

Perlas doradas para decorar

## Pasos



1

Recomendamos hacer este paso la noche anterior.

En un recipiente, tamiza la harina con una pizca de sal y una cucharadita de levadura.

En otro recipiente, mezcla la mantequilla derretida, el huevo y el azúcar morena con una cuchara.

Luego agrega las especias y combina todos los ingredientes.



2

Vierte la mezcla sobre la harina e incorpora hasta que todos los ingredientes se integren.

Forma una bola de la mezcla y deja reposar la masa durante 12 horas en la nevera cubierta con una película transparente (se recomienda dejar reposar la masa durante la noche).



3

Al día siguiente, precalienta el horno a 180° C (356° F).

Extiende la masa con un rodillo hasta lograr un espesor de 3 mm.

**4**

Con moldes de diferentes formas, corta la masa en 25 galletas de aproximadamente 7g cada una.

En cuanto las tengas listas, colócalas en una bandeja de hornear forrada en papel pergamino.

Hornea las galletas durante 12 minutos en la rejilla central del horno. Las galletas deben ser blandas.

Sácalas del horno y deja enfriar.

**5**

Con una cuchara, unta las galletas con 6g de Nutella®.

Decora con perlas doradas.



## ¡Listo para disfrutar!