

Sándwich de masa quebrada de Navidad con Nutella®

Fácil

1 h 20 minutos



Ingredientes

para 20 porciones

170g harina

55g azúcar granulada

100g mantequilla blanda

Una pizca de sal

$\frac{3}{4}$ cucharadita (1,5 g) de mezcla de especias para pan
de jengibre

100 g de Nutella®

Pasos



1

En un recipiente, mezcla todos los ingredientes, excepto la Nutella®

Mezcla durante 1 ó 2 minutos hasta que la masa esté flexible



2

Extiende la masa entre 2 hojas de papel y hornea hasta obtener un grosor de unos 4 mm.



3

Corta la masa con un cortador de galletas o con cualquier otra forma pequeña que puedas crear con una lámina de cartón y utilízala como molde.

Refrigera durante 30 minutos.

4

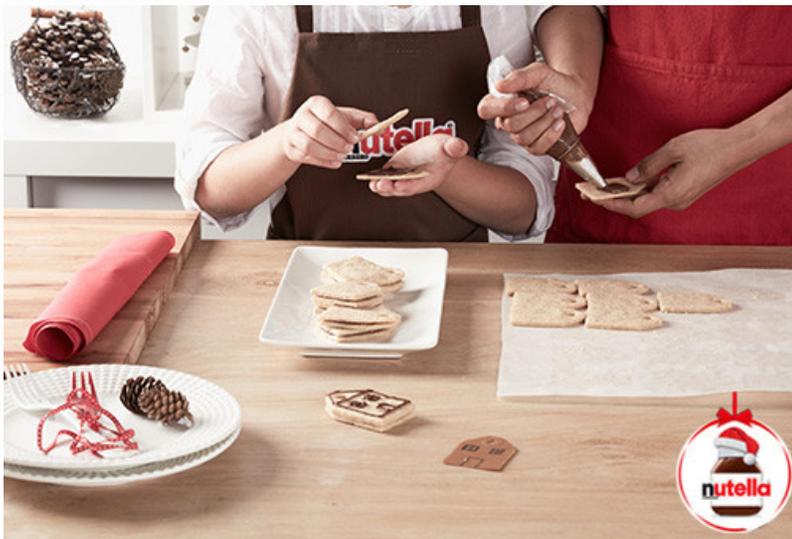
Precalienta el horno a 160°C (320°F) y coloca la rejilla de hornear en el centro del horno.

Pasa las galletas a una bandeja de hornear forrada con papel para hornear.

Hornea durante 10-11 minutos, saca del horno y déjalas enfriar en la bandeja.

Llena una manga de repostería de boquilla pequeña (unos 2 mm) con Nutella[®], cubre la mitad de las galletas con 5g de Nutella[®] y esparce la otra mitad sobre ellas.

Finalmente, decora tus sándwiches con Nutella[®].



¡Listo para disfrutar!