

Galletas rellenas de Nutella®

Medio

2 h 40 minutos



Ingredientes

para 10 porciones

150g mantequilla blanda

75g azúcar en polvo

150g harina

3 yemas de huevo duras

75g almidón (papa o maíz)

1 vaina de vainilla

Una pizca de sal

150g Nutella®

Pasos



1

Prepara las yemas de huevo duro. Deja enfriar y tamiza.

En un recipiente aparte, tamiza el azúcar en polvo con la harina y el almidón.



2

Corta la vaina de vainilla a lo largo con un cuchillo y raspa las semillas.

Amasa la mantequilla blanda e incorpora con el azúcar en polvo, la harina, el almidón, las yemas de huevo tamizadas, las semillas de vainilla y la pizca de sal para obtener una mezcla homogénea, pero sin trabajarla demasiado.



3

Con un cuchillo, parte la masa en 2 partes y extiende cada una de ellas hasta lograr un grosor de 5 mm sobre un papel de pergamino.

Cubre las 2 capas y deja reposar en la nevera durante unas horas. (Idealmente toda la noche).

4

Retira las dos capas del refrigerador.

Con un molde redondo de 7 cm de diámetro, recorta las galletas de una de las capas para formar la parte inferior de las galletas.

Con el mismo molde redondo, recorta las galletas de la segunda capa de masa para formar la parte superior de las galletas.

Con cortadores navideños de galletas, recorta cada galleta superior obtenida de la 2ª capa haciendo un agujero central.

Coloca las galletas en una bandeja de hornear forrada con papel de pergamino y hornea en la rejilla central del horno a 180°C (355°F) durante unos 8-10 minutos.

Deja que las galletas se enfríen fuera del horno.

5

Llena una manga pastelera con Nutella®, cubre las bases de las galletas sin el orificio y luego ciérralas con las galletas con el orificio permitiendo que la Nutella® salga ligeramente por el orificio central (considera 15 g de Nutella® para cada galleta).

Espolvorea por encima con un poco de azúcar en polvo para decorar.



¡Listo para disfrutar!