

RECETAS

Galletas cartellate con Nutella®

Medio

50 minutos



INGREDIENTES

PARA 9 PORCIONES

500g de harina

100ml de aceite de oliva extra virgen

150ml de vino blanco seco

Aceite de girasol para freír

Para decorar

135g de Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta
deliciosa receta, ¡15g de
Nutella® por persona es
suficiente!

PROCEDIMIENTO

**1**

Vierte la harina y el azúcar en un montón sobre la superficie de trabajo. Añade el aceite de oliva extra virgen, mezcla todo junto e incorpora poco a poco el vino blanco sin dejar de batir. Trabaja todo bien hasta obtener una bola homogénea y compacta.

**2**

Corta la masa en porciones pequeñas y extiéndelas con ayuda de un rodillo para formar láminas de 2-3mm de grosor. Usa un rodillo dentado para cortar las cintas de 20 x 4cm.



3

Dobla cada cinta a lo ancho de tal forma que quede un espacio intercalado entre dos secciones de cinta dobladas y unidas entre sí (aprox. un dedo de ancho). Asegúrate de que queden homogéneas y estrechas. Enrolla las cintas para darles forma de flor, uniendo los extremos de la masa entre si para evitar que se deshaga mientras se cocinan.



4

Fríe las galletas Cartellate en aceite de girasol hasta que adquieran un tono dorado y queden bonitas. A continuación, retira el exceso de aceite con papel de cocina. Rellena una manga pastelera con Nutella® y decora las Cartellate.

¡A disfrutar! Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Las galletas Cartellate son uno de los postres tradicionales más icónicos de la región de Apulia, en concreto de Salento. Si alguna vez te encuentras en esta parte del mundo durante la temporada Navideña verás estas delicias crujientes apiladas por todos los rincones. ¡Sorprende a todos con tu **receta de galletas Cartellate con Nutella®!**