

RECETAS

Galletas de mantequilla con Nutella® y plátano

Fácil

15 minutos



INGREDIENTES

PARA 16 PORCIONES

4 Rebanadas de pan blanco

2 Plátanos

Nutella® (15g/porción)

Almendras picadas

Algun tipo de aceite para dorar (e.g. aceite de coco)

Cortador de galletas redondo / vaso (Diámetro:5cm)



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

PROCEDIMIENTO

**1**

Usa un cortador de galletas redondo o un vaso para cortar círculos de las rebanadas del pan blanco.

**2**

Dora ligeramente ambos lados de cada círculo de pan blanco en un sartén con un poco de grasa y déjalo a enfriar en una bandeja.

**3**

Unta Nutella® en los círculos, decora cada uno con dos rebanadas de plátano y espolvorea las almendras picadas (si gustas puedes tostar un poco las almendras).

Finalmente, acomoda las galletas decoradas en un plato para servir y preséntalas a tus seres queridos como un postre horneado especial.

Comparte la receta con el hashtag **#recetanutella**

¿Qué es mejor que las galletas de mantequilla? ¡Solo las galletas de mantequilla con Nutella® y plátano, por supuesto!