

RECETAS

Galletas Ricciarelli de chocolate negro con Nutella®

Difícil

8 Porciones

1 h 0 minutos



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

- 150g de almendra pelada
- 200g de azúcar glass
- 2 cucharadas de cacao
- 2 claras de huevo (aprox. 70g)
- Extracto de almendra amarga
- 100g de chocolate negro
- Azúcar glass para decorar
- 120g de Nutella® (15g/porción)



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

PROCEDIMIENTO



1 | Tuesta las almendras durante unos minutos en el horno previamente calentado a 100°C (212°F). A continuación, pícalas junto con 2 cucharadas de azúcar glass. Derrite el chocolate a baño maría y reserva hasta que se enfríe. En un tazón grande, cierne el resto del azúcar glass con el cacao puro. Bate las claras a punto de nieve con unas gotas de extracto de almendra amarga. Incorpora el resto de preparaciones y mezcla. A continuación, cubre con papel film y deja reposar en el refrigerador durante toda la noche.



2 | Precalienta el horno a 160°C. Saca la mezcla del refrigerador, déjala a temperatura ambiente durante 15 minutos y colócala sobre la superficie de trabajo, previamente espolvoreada con un poco de azúcar glass. Trabaja la masa hasta formar una salchicha y divídela en veinte bolitas. Espolvorea el azúcar glass en un plato y pasa las bolitas de masa por encima, dándoles la vuelta para asegurarte de que queden completamente cubiertas.



3

Coloca las bolitas sobre una bandeja de horno forrada con una hoja de papel encerado, aplánalas ligeramente y hornéalas a alta temperatura aproximadamente 20 minutos hasta que se agriete la superficie de las galletas. Saca la bandeja del horno y deja que se enfríen las galletas durante 5 minutos. A continuación, disponlas en una rejilla para que terminen de enfriarse.



4

Acomoda las galletas en una bandeja y espolvoréalas con un poco más de azúcar glass, y sírvelas con 15g de Nutella® por porción (2-3 galletas).

El verdadero sabor de la amabilidad. Comparte esta receta con el hashtag **#recetanutella**

El verdadero sabor de la amabilidad. Las galletas de almendra, conocidas como ricciarelli, son un dulce típico de Siena y originarias del Antiguo Oriente. La leyenda cuenta que fue el caballero Ricciardetto Della Gherardesca quien las presentó como un bocado dulce cuando regresó a las Cruzadas a su castillo, situado cerca de Volterra.

Han evolucionado en distintas variedades, una de las cuales es esta versión de **galletas de almendra y chocolate negro con Nutella®**.