

RECETAS

# Galletas con Nutella®

Difícil

10 Porciones

40 minutos



## INGREDIENTES

**PARA 10 PORCIONES / PARA 20 GALLETAS**

450g harina

100g avellanas en polvo

150g azúcar de caña

160g mantequilla

1 huevo

180g miel de maple o miel de abejas

Sal al gusto

**Para la decoración**

150g Nutella® (15g/porción)

Gragea



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

## PROCEDIMIENTO



**1** Mezcla todos los ingredientes: harina, azúcar, avellanas en polvo y una pizca de sal. Agregue la mantequilla ablandada y vuelve a mezclar. Bata el huevo junto con la miel de maple o miel de abeja, y luego agregue a la mezcla.



**2** Mezcle todo junto hasta que se haga una mezcla homogénea. Si la masa es muy pegajosa, agregue una pizca de harina. Presiónelo para formar una bola, cúbrala con un paño de cocina y pongala en el refrigerador por al menos dos horas.



**3**

Pre-caliente el horno a 180°C (356°F). Ponga la masa en una superficie enharinada. No tarde mucho en ponerla en el horno para evitar que se haga suave. Rápidamente corte las formas deseadas utilizando cortadores de galletas. Deje la primera mitad de las galletas como son, y haga pequeños espacios en la segunda mitad dutilizando cortadores más pequeños. Ponga las galletas en una bandeja cubierta con papel encerado y hornéelas por 12 minutos. Permita que las galletas se enfrien antes de decorarlas.



**4**

Pon una cucharadita de Nutella® en la mitad de cada calleta "completa", y luego pon la otra mitad encima. Termina con la decoración añadiendo gragea y un toque de Nutella® con una manga pastelera.

## La emoción nunca pasa de moda. Comparte la receta con el hashtag **#recetanutella**

Cuando pruebas nuestra **receta de galletas con Nutella®**, tu imaginación las hace más deliciosas. Desata tu creatividad y lleva emoción a tu cocina con una receta legendaria.