

RECETAS

Duraznos con Nutella® y galletas Amaretti

Fácil

4 Porciones

10 minutos



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

4 duraznos de lata

60 g de Nutella®

8 galletas 'Amaretti' (almendradas)

Para decorar

Menta para adornar



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

PROCEDIMIENTO



1

Escurre los duraznos. Corta la mitad de un durazno en rebanadas y deja la otra mitad entera.



2

Acomoda las dos mitades del durazno como se muestra en la foto. Rellena el centro de la mitad del durazno completa con aprox. 7 g de Nutella®.

Emoción total. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Las galletas Amaretti nacieron en Italia durante la Edad Media a finales del siglo XIII, y se esparcieron a través de Europa durante el Renacimiento, por eso, esta **receta de duraznos con Nutella® y galletas Amaretti** es indiscutiblemente una invención italiana.