

Receta Galletas con Nutella®

Hard

30 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 PORCIONES

350g Harina

130g de harina de almendras

120g de azucar rubia

Una pizca de sal

3 yemas de huevo

200g de mantequilla fria

50g de pedazitos de chocolate negro

15g de Nutella® por galletita

PASO A PASO

**1**

Precalienta el horno a 190°C y espolvoréa harina en la mesada de la cocina.

**2**

Coloca la harina, la harina de almendras, el azúcar, la sal, las 3 yemas de huevo y la mantequilla en cubitos en la mesada o en un bowl

**3**

Amasá un poco y agregá los pedazos de chocolate

**4**

Deja reposar la masa en la heladera por 30 minutos. Una vez pasado el tiempo, corta la masa en pedazos de más o menos un dedo gordo de ancho

**5**

Pon las galletas en una fuente con papel mantequilla y, utilizando tu dedo, marca un hueco en el centro. Cocínalas por 10-12 minutos.

**6**

Rellénalas con Nutella®!

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