

# Receta Galletas con Nutella®

Difícil

30 minutos



## INGREDIENTES

### PARA 6-8 PORCIONES

350g Harina

130g de harina de almendras

120g de azúcar morena

Una pizca de sal

3 yemas de huevo

200g de mantequilla fría

50g de pedacitos de chocolate negro

15g de Nutella® por galletita

## PASO A PASO

**1**

Precalienta el horno a 190°C y espolvoréa harina en un mesón 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 el mesón de la cocina o en un bowl.

**3**

Amasá un poco y agregá los pedazos de chocolate.

**4**

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

**5**

Pon las galletas en una bandeja forrada en papel mantequilla. Luego, utilizando tu dedo, marca un hueco en el centro y hornéalas por 10-12 minutos.

**6**

¡Rellénalas con Nutella®!

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