

RECETAS

Galletas rellenas de Nutella®

Difícil

1 h 40 minutos



INGREDIENTES

**PARA 10 PORCIONES / PARA 25-30
GALLETAS**

450g Harina

250g Mantequilla

150g Azúcar glass

1 Huevo completo

1 Yema de huevo

1 Vaina de vainilla

Sal al gusto

150g Nutella (15g/porción)

Para decorar

Azúcar en polvo



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

PROCEDIMIENTO

**1**

Combina la harina y la mantequilla fría para hacer una mezcla arenosa. Luego agrega el azúcar en polvo, las semillas de vainilla, una pizca de sal y los huevos. Mézclalo todo junto para crear una suave mezcla homogénea. Dale la forma de una bola, aplánala suavemente y ponla en el refrigerador a reposar por al menos una hora. Después de que haya reposado, saca la mezcla del refrigerador y después de haberla dejado fuera por 10 minutos, extiéndela con un rodillo.

**2**

Corta las galletas con un cortador de galletas de la forma que prefieras. Acomódalas en una bandeja con papel encerado y ponlas en el horno por diez minutos a 180°C (356°F).



3

Pon la Nutella® en una manga pastelera y agrégala a la mitad de las galletas ya enfriadas. Luego júntalas en pares para hacer sándwiches. Espolvoréalas con azúcar en polvo y sirve.

Sírvelas con emoción. Comparte la receta con el hashtag **#recetanutella**

Cuenta la leyenda que a finales del siglo XII, un monje en un monasterio beneditino se distrajo por un búho que entró a la cocina mientras preparaba masa para pan. Le puso las medidas incorrectas de ingredientes y accidentalmente inventó las galletas. Fue una distracción afortunada que resultó en la creación de nuestra **receta de galletas rellenas de Nutella®**.