

Medialunas de vainilla con Nutella®

Fácil

2 h 40 min



INGREDIENTES

PARA 16 RACIONES

120 g de mantequilla pomada

45 g de azúcar

60 g de almendra molida

140 g de harina

120 g de Nutella®

1 vaina de vainilla

ELABORACIÓN



- 1 Mezcle la mantequilla cortada en daditos con el azúcar y las semillas de vainilla.



- 2 Incorpore la almendra molida y la harina hasta que la masa esté bien ligada. Cubra el bol con film transparente y deje reposar la masa en la nevera unos 30 minutos.

Precaliente el horno a 170°C y coloque una bandeja de horno en la parte central.



- 3 Tome una pequeña cantidad de masa, dele forma de medialuna y dispóngala encima de una bandeja de horno cubierta con papel de horno. Repita con el resto de la masa hasta formar 16 medialunas.

Hornee durante 15 minutos (o hasta que estén ligeramente doradas).

Retírelas del horno y deje que se enfríen por completo.

**4**

Mientras tanto, vierta la Nutella® en un bol pequeño y cocínela al baño maría en una cacerola con 500 ml de agua hirviendo. Deje que se deshaga durante unos 5 minutos.

Moje la mitad de cada medialuna en la Nutella® derretida.

Deje enfriar las medialunas durante unos 20 minutos.

¡Listo para disfrutar!