Sándwich de galletas escocesas de Navidad con Nutella®

Fácil | 1 h 20 min

INGREDIENTES

PARA 20 RACIONES

170 g de harina

55 g de azúcar

100 g de mantequilla pomada

Una pizca de sal

¾ cucharadita (1,5 g) de mezcla de especias para elaborar pan de especias

100 g de Nutella®

ELABORACIÓN

1 En un bol, mezcle todos los ingredientes salvo la Nutella®, y amase durante aprox. 1-2 minutos hasta que la masa se pueda trabajar fácilmente.

2 Extienda la masa entre 2 hojas de papel de horno hasta lograr un grosor de unos 4 mm.

3 Corte la masa usando un molde para galletas u otra forma cualquiera pequeña que pueda crear usted mismo en una cartulina y usar a modo de plantilla.

Reserve la masa en la nevera durante 30 minutos.

4

Precaliente el horno a 160°C y coloque la bandeja en el centro.

Traspase las galletas a una bandeja de horno forrada con papel de horno. Hornee durante unos 10-11 minutos, retire y deje que las galletas se enfríen en la misma bandeja.

Rellene una manga pastelera preparada con una boquilla pequeña (unos 2 mm) con Nutella®, ponga 5 g de Nutella® en la mitad de las galletas y monte los sándwiches con la otra mitad de las galletas.

Si lo desea, puede decorar los sándwiches con Nutella®.

¡Listo para disfrutar!