

Sándwich de galletas navideñas de Nutella[®]

Fácil

1 h 20 min



INGREDIENTES

PARA 14 RACIONES

- 140 g de azúcar
- 260 g de mantequilla pomada
- 2 yemas de huevo
- 440 g de harina
- 210 g de Nutella[®]

PASOS



1

Mezcle todos los ingredientes...

...hasta que la masa quede bien ligada.

Cubra el bol con film transparente y reserve en la nevera durante 30 minutos.



2

Extienda la masa sobre una hoja de papel de horno hasta alcanzar un grosor de unos 4 mm.



3

Corte las galletas usando un molde redondo para galletas de unos 7 cm de diámetro.

Espolvoree harina sobre el sello y, si fuera necesario, sacúdalo para retirar el exceso de harina.

A continuación, estampe el sello para galletas, asegurándose de que los contornos queden bien marcados (no ejerza demasiada presión, de lo contrario la masa se pegará al sello).

**4**

Precaliente el horno a 180°C y coloque la rejilla en la parte central.

Forre una bandeja de horno con una hoja de papel de horno y hornee las galletas durante 12-15 minutos.

Retírelas del horno y deje que se enfríen.

Unte la mitad de las galleta con 15 g de Nutella® y monte los sándwiches con la otra mitad.

¡Listo para disfrutar!