

RECETA

Galletas Cartellate con Nutella®

Medio

50 min



INGREDIENTES

PARA 9 RACIONES

500 g de harina común

100 g de aceite de oliva virgen extra

150 g de vino blanco seco

Aceite de semillas para freír

Para decorar

135 g de Nutella® (15 g/ración)



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella® por
persona son suficientes
para disfrutar de todo su
sabor.

ELABORACIÓN

**1**

Forma un volcán con la harina sobre una tabla de amasar. Añade el aceite de oliva virgen extra y mézclalo suavemente, antes de incorporar poco a poco el vino blanco sin dejar de remover. Trabaja a fondo la masa hasta formar una bola uniforme y compacta.

**2**

Corta la masa en trozos más pequeños y extiéndelos con el rodillo para formar láminas de unos 2-3 mm de grosor. Con un cortador de masa dentado corta las láminas en forma de cintas de unos 20 x 4 cm.



3

Dobla y presiona los laterales de las cintas para formar huecos en la masa, del ancho de un dedo, y segmentos más lisos y estrechos. Enrolla estas tiras para formar flores, sellando firmemente los extremos de la masa en cada una para que no se desmonten durante la cocción.



4

Fríe las galletas *cartellate* en aceite de semillas hasta que adquieran un bonito tono dorado. Elimina el exceso de aceite dejándolas sobre papel absorbente. Llena una manga pastelera con Nutella® y decora las cartellate.

¡Diviértete! Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Las Cartellate son un dulce tradicional característico de la región de Apulia, en concreto de Salento. Si tienes la suerte de pasar allí unas navidades, verás estas delicias crujientes apiladas por todos los rincones. ¡Deja a todos con la boca abierta con tu **receta de galletas Cartellate con Nutella®**!