

Receta para Galletas navideñas de Nutella®

Medio

30 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 RACIONES

350g de harina

130g de harina de almendras

120g de azúcar morena

Una pizca de sal (1/8 y 1/16 cucharadita)

3 yemas de huevo

200g de mantequilla fría

50g de virutas de chocolate negro

15g de Nutella® por galleta

ELABORACIÓN

**1**

Precalienta el horno a 190°C y espolvorea la harina por la encimera de la cocina.

**2**

Coloca la harina, la harina de almendras, el azúcar, la sal, las 3 yemas de huevo y los trozos de mantequilla fría juntos en el mesón o en un bol.

**3**

Amasa la masa brevemente y mezcla con las virutas de chocolate.

**4**

Forma rollos de dos dedos de ancho y déjalos reposar en el refrigerador por 30 minutos. Sácalos y córtalos a un dedo de ancho.

**5**

Coloca las galletas en un papel para hornear, presiónalas con el pulgar y hornéalas durante 10-12 minutos.

**6**

Decora con Nutella® para el topping.

**Comparte la receta con el hashtag
#recetanutella**