

RECETA

Galletas de mantequilla con Nutella® y plátano

Fácil

15 min



INGREDIENTES

PARA 16 RACIONES

4 rebanadas de pan blanco (o, según la tradición, galletas de mantequilla típicas escocesas)

2 plátanos

Nutella® (15 g/ración)

Almendras picadas

Un poco de grasa para freír (por ejemplo, aceite de coco)

Cortador de galletas redondo (también sirve un vaso) de unos 5 cm de diámetro



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

ELABORACIÓN

**1**

Con la ayuda de un cortador de galletas redondo o un vaso (de unos 5 cm de diámetro) corta en círculos las rebanadas de pan.

**2**

En una sartén con un poco de aceite, dora ligeramente los círculos de pan por ambos lados y déjalos enfriar sobre una rejilla.

**3**

Extiende una capa de Nutella® sobre los círculos, decora cada uno con dos rodajas de plátano y espolvorea con las almendras picadas (también puedes dorar ligeramente las almendras antes, si quieres).

Para terminar, coloca las galletas decoradas en una fuente de servir y ofrece a los tuyos un detalle preparado con todo tu amor.

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

¿Hay algo mejor que las galletas de mantequilla? Sí, las galletas de mantequilla con Nutella® y plátano, ¡por supuesto!