

RECETA

Galletas ricciarelli de almendra y chocolate negro con Nutella®

Alta

8 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 8 RACIONES

150 g de almendras peladas

200 g de azúcar glas

2 cucharadas soperas de cacao

2 claras de huevo (unos 70 g)

Extracto de almendra amarga

100 g de chocolate negro

Azúcar glas para decorar

120 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 | Tuesta las almendras durante unos minutos en el horno precalentado a 100 °C y, después, introdúcelas en el vaso de la batidora con 2 cucharadas soperas de azúcar glas. Funde el chocolate al baño María y resérvalo hasta que se enfríe. Tamiza el azúcar glas restante con el cacao amargo en un bol grande. Monta las claras de huevo a punto de nieve con unas gotas de extracto de almendra amarga. Incorpora a las claras montadas las otras 2 preparaciones y mézclalo todo, cúbrelo con film transparente y déjalo reposar en la nevera toda la noche.



2 | Precalienta el horno a 160 °C. Saca la mezcla de la nevera y déjala a temperatura ambiente durante 15 minutos. Colócala sobre la superficie de trabajo, espolvoreada con azúcar glas. Trabaja la masa, dale forma de salchicha y divídela en veinte pequeñas bolas. Pasa las bolitas de masa por un plato con azúcar glas, haciéndolas rodar para que queden bien cubiertas.



3

Coloca las bolitas en una bandeja de horno con papel de hornear, aplánalas ligeramente y cuécelas en el horno caliente durante unos 20 minutos, hasta que se formen grietas en la superficie de las galletas. Saca la bandeja del horno y deja enfriar las galletas durante 5 minutos, antes de colocarlas sobre una rejilla para que se enfríen totalmente.



4

Distribuye las galletas *ricciarelli* en una fuente, espolvoréalos con más azúcar glas y sírvelos con 15 g de Nutella® por ración (2-3 galletas).

El auténtico sabor de la amabilidad. Comparte la receta con el hashtag **#recetanutella**

Los ricciarelli son unos dulces típicos de Pascua, originarios de Siena. Cuenta la leyenda que el caballero Ricciardetto Della Gherardesca introdujo este dulce en la corte de su castillo cerca de Volterra al regresar de las Cruzadas. Con el tiempo se elaboraron distintas variaciones de este dulce, como la **receta de galletas ricciarelli de almendra y chocolate negro con Nutella®**.