

RECETA

Besos de dama (galletas italianas de avellanas) con Nutella®

Fácil

8 Porciones

30 min



INGREDIENTES

PARA 8 RACIONES

300 g de harina común

300 g de avellanas tostadas

200 g de azúcar

200 g de mantequilla ablandada

1 sobrecito de levadura en polvo

1 huevo

Para terminar

120 g Nutella® (15 g/ración)



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

ELABORACIÓN

**1**

Para la receta de **Besos de dama**, mezcla todos los ingredientes en un bol hasta obtener una mezcla suave y compacta. Dale forma de bola, envuélvela con film transparente y déjala reposar en la nevera durante una hora como mínimo.

**2**

Transcurrida la hora, trabaja la masa suavemente con las manos sobre una superficie enharinada y separa pequeñas bolas de la medida de una avellana. Coloca estas bolas en una bandeja de horno, cúbre las con papel de hornear y presiónalas suavemente. Precalienta el horno a 150 °C y hornéalas durante 10 minutos. Déjalas enfriar sobre una rejilla.



3

Une las galletas de dos en dos poniendo Nutella® entre ambas. Para que sea más fácil, introduce la Nutella® en una manga pastelera.

Un beso tierno... ¡y muy dulce! Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

No hay beso más romántico que el de estas dos mitades unidas por una gota de chocolate. El chef de la Casa de Saboya debía estar enamorado cuando las inventó. Por eso le dedicamos nuestra **receta de besos de dama** con Nutella®. Disfruta de tus galletas italianas de avellanas.