

RECETA

Receta para galletas navideñas de Nutella®

Medio

30 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 RACIONES

350 g de harina

130 g de harina de almendras

120g de azúcar morena

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

3 yemas de huevo

200 g de mantequilla fría

50 g de virutas de chocolate negro

15g de Nutella® por galleta



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

ELABORACIÓN



1

Precalienta el horno a 190 °C y espolvorea harina sobre el mesón 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, presiónelas con el pulgar y hornéalas durante 10-12 minutos.

**6**

Decora con Nutella® para el topping

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