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