

RECETA

Receta para galletas de Nutella® en forma de corazón

Fácil

40 min



INGREDIENTES

PARA 15 RACIONES

1 huevo

250g de harina

135g de mantequilla

100g de azúcar

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

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

En un bol, mezcla la mantequilla con el azúcar. Añade el huevo y, poco a poco, la harina tamizada.



2

Reserva esta masa en el frigorífico durante un par de horas. Sobre una superficie limpia, extiende la masa hasta conseguir un grosor aproximado de unos 3 mm.



3

Utiliza cortadores en forma de corazón para dar forma a las galletas.

**4**

Hornea las galletas sobre papel especial para hornear en un horno precalentado a 190°C durante 15 minutos.

**5**

Deja que las galletas se enfríen y decóralas con Nutella® (15 g por porción)

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