

RECETA

Galletas ricciarelli de almendra y chocolate negro con Nutella®

Difícil

8 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

150 g de almendras sin cáscara

200 g de azúcar glas

2 cucharadas de cacao

2 claras de huevo (aprox. 70 g)

Extracto de almendra amarga

100 g de chocolate negro

Azúcar glas para adornar

120 g de Nutella® (15 g/porción)



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 luego ponlas en la batidora con 2 cucharadas de azúcar glas. Funde el chocolate al baño maría y apártalo hasta que se enfríe. Cuela el resto del azúcar glas con el cacao amargo en un bol grande. Bate las claras de huevo a punto de nieve con unas gotas de extracto de almendra amarga. Añade las otras dos mezclas preparadas y mézclalo. Tápala con film transparente y déjala en la nevera reposar toda la noche.

**2**

Precalienta el horno a 160°C. Saca la mezcla de la nevera, déjala a temperatura ambiente durante 15 minutos y colócala sobre la superficie de trabajo, espolvoreada con un poco de azúcar glas. Trabaja la masa para formar una salchicha y divídela en veinte pequeñas bolas. Pasa las bolitas de masa por un plato lleno de azúcar glas, dándoles la vuelta para que queden completamente cubiertas.



3

Pasa las bolitas a una bandeja de horno cubierta con papel de horno, aplástalas suavemente y mételas en el horno caliente unos 20 minutos hasta que se formen grietas en la superficie de las galletas. Saca la bandeja del horno y deja que las galletas se enfríen durante 5 minutos, luego colócalas en una rejilla para que se enfríen totalmente.



4

Coloca los ricciarelli en una bandeja, espolvoréalos con un poco más de azúcar glas y sírvelos con 15 g de Nutella® por porción (2 o 3 galletas).

El verdadero sabor de la bondad. Comparte la receta con el hashtag **#recetadenutella**

Los ricciarelli son un dulce de Siena con orígenes orientales. La leyenda dice que el caballero Ricciardetto Della Gherardesca los trajo como dulce cuando regresó de las Cruzadas a su castillo que estaba cerca de Volterra. Con el tiempo surgieron algunas variedades, una de ellas es la **receta de galletas ricciarelli de almendra y chocolate negro con Nutella®**