

RECETA

Galletas con Nutella®

Difícil

10 Porciones

40 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

PARA 20

GALLETAS

450 g de harina común

100 g de avellanas molidas

150 g de azúcar de caña

160 g de mantequilla

1 huevo

180 g de jarabe de arce o miel

Sal a tu gusto

Para la decoración

150 g de Nutella® (15 g/porción)

Confeti de azúcar



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

ELABORACIÓN

**1**

Mezcla todos los ingredientes secos: harina, azúcar, avellanas molidas y una pizca de sal. Añade la mantequilla previamente ablandada y vuelve a mezclar. Bate el huevo junto con el jarabe de arce o la miel y añádelo a la mezcla.

**2**

Mézclalo todo hasta obtener una mezcla homogénea, pero sin trabajarla demasiado. Si la masa queda demasiado pegajosa, añade una pizca de harina. Haz una bola con la masa, tápala con un paño de cocina y colócala en la nevera al menos dos horas.



3

Precalienta el horno a 180 °C. Pon la masa sobre una superficie enharinada. No tardes en meterla en el horno para que no se ablande. Corta rápidamente las formas que prefieras usando cortadores de galletas. Deja la primera mitad de las galletas tal como está (en su forma completa) y crea pequeños espacios en la segunda mitad usando cortadores más pequeños. Coloca las galletas en una bandeja de horno con papel de hornear y hornea durante 12 minutos. Deja que las galletas se enfríen del todo antes de decorarlas.



4

Pon una cucharadita de Nutella® en el centro de cada galleta "entera" y luego pon una de las galletas "vaciadas" encima. Termina la decoración añadiendo confeti de azúcar y un toque de Nutella® con una manga de pastelera (boquilla: 2 o 3 mm).

**La emoción nunca pasa de moda.
Comparte la receta con el hashtag
#recetadenutella**

Cuando pruebes nuestra receta de **galletas con Nutella®** solo tu imaginación conseguirá que resulten más deliciosas aún. Deja volar tu creatividad y trae la emoción a tu cocina con una receta que parece legendaria.