RECETA

Besos de Dama (Baci de Dama, galletas italianas de avellanas con Nutella®)

Fácil | 8 Porciones | 30 min

INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

300 g de harina común

300 g de avellanas tostadas

200 g de azúcar

200 g de mantequilla ablandada

1 bolsita de levadura en polvo

1 huevo

Para terminar

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 Para la receta **Baci di Dama**, mezcla todos los ingredientes en un bol para crear una mezcla fluida y compacta. Forma una bola, cúbrela con film transparente y déjala reposar en la nevera durante una hora como mínimo.

2 Después de una hora, amasa suavemente la masa sobre una tabla de amasar enharinada y empieza a separarla en bolas del tamaño de una nuez, poniéndolas en una bandeja de horno cubierta con papel de hornear y presionándolas suavemente. Hornea en un horno precalentado a 150 °C durante 10 minutos. Deja enfriar en una rejilla de refrigeración.

3

Une las galletas de dos en dos poniendo Nutella® entre ambas. Para que sea más fácil, introduce la Nutella® en una manga pastelera.

Un beso tierno... ¡y muy dulce! Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

El beso más romántico está compuesto por dos mitades que parecen besarse, unidas por una gota de chocolate. ¡Seguro que el chef de la Casa de Saboya estaba muy enamorado cuando inventó Baci di Dama! A él le dedicamos nuestra **receta de Baci di Dama** ("Besos de Dama") con Nutella®. Disfruta de tus galletas de avellanas italianas.