

Sándwich de Galletas de Mantequilla Navideñas con Nutella®

Fácil

1 h 20 min



Ingredientes

170g de harina

55g de azúcar granulada

100g de mantequilla blanda

una pizca de sal

$\frac{3}{4}$ de cucharadita (1.5 g) de mezcla de especias para pan de jengibre

100g Nutella®

UTENSILIOS

horno

tazón para mezclar

batidor

bandeja para hornear

papel para hornear

cortador de galletas

manga pastelera

Preparación



1

En un tazón, mezcle todos los ingredientes, excepto la Nutella®, y amase durante 1-2 minutos hasta que la masa se vuelva flexible.



2

Estirar la masa entre 2 hojas de papel de horno hasta que tenga un grosor de unos 4 mm.



3

Recorta la masa con un cortador de galletas o cualquier otra forma pequeña que puedas crear tú mismo en una hoja de cartón y utilízala como plantilla. Refrigere por 30 minutos.



4

Precale el horno a 160 °C (320 °F) y coloque la rejilla para hornear en el centro del horno. Transfiera las galletas a una bandeja para hornear forrada con papel para hornear. Hornea durante 10-11 minutos, retira del horno y deja que se enfríen en la bandeja. Rellenar una manga pastelera provista de una boquilla pequeña (unos 2 mm) con Nutella®, verter 5g de Nutella® sobre la mitad de las galletas y montar con la otra mitad. Eventualmente, decora tus sándwiches con Nutella®.

¡Disfruta!

¿Orgullosos del progreso de horneado? ¡Nosotros también!

Comparte una foto (y receta) con el hashtag #nutellarecipe en redes sociales. Nos encantará ver que la web global se vuelva un poco más dulce <3