

RECETA

Galletas de pinole con Nutella®

Fácil

1 h 0 min



INGREDIENTES

1 1/2 tazas de pinole

90gr de mantequilla

1/2 cda de polvo para hornear

1 huevo

EQUIPO

Batidora

Film plástico

Horno

Rodillo

Cortador de galletas



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

Preparación

- 1 | Acremar la mantequilla con la batidora e incorporar el huevo.
A parte, mezclar el pinole con el polvo para hornear.
Incorporar poco a poco la mezcla de pinole con polvo a la mezcla de la batidora hasta que quede una mezcla homogénea.
- 2 | Cubrir la mezcla con film plástico y congelar por 20 minutos.
Precalentar el horno a 180°C.
En una superficie enharinada estirar la mezcla con un rodillo.
- 3 | Cortar las galletas con un cortador.
Hornear de 10 a 15 minutos o hasta que las orillas se vean doradas.
Sacar del horno y dejarlas enfriar.
Untar 15gr de Nutella® encima de cada galleta y ¡a disfrutar!

¿Orgulloso de tu progreso en la cocina? ¡Nosotros también!

Comparte una foto de tus Galletas de pinole con Nutella® con el hashtag #nutellarecipe & #nutellaAmaAMexico en redes sociales. Nos encantaría ver las redes volverse un poco más dulce <3