

Galletas Frollini rellenas de Nutella®

Media

2 h 40 min



Ingredientes

150g de mantequilla blanda

75g de azúcar en polvo

150g de harina

3 yemas de huevo duro

75g de almidón (papas o maíz)

1 vaina de vainilla

una pizca de sal

150g Nutella®

UTENSILIOS

horno

tazón para mezclar

batidor

rodillo

bandeja para hornear

bandeja para hornear

papel para hornear

cortador de galletas

manga pastelera



1

Prepara las yemas de huevo duros. Deja que se enfríen y luego tamiza. En un recipiente aparte, tamizar el azúcar en polvo con la harina y el almidón.



2

Partir la vaina de vainilla a lo largo con un cuchillo y raspar las semillas. Amasar la mantequilla blanda con el azúcar glass, la harina, la fécula, las yemas de huevo tamizadas, las semillas de vainilla y la pizca de sal para obtener una mezcla homogénea, pero sin amasar.



3

Con un cuchillo, partir en 2 partes la masa y extender cada una sobre un papel pergamino, hasta un espesor de 5 mm. Cubrir las 2 capas y dejar reposar en la nevera unas horas (idealmente toda la noche).



4

Retire las 2 capas de la nevera. Con un aro circular para alimentos de 7 cm de diámetro, corte las galletas de una capa para formar la parte inferior de las galletas. Con el mismo anillo de comida, corte las galletas de la segunda capa para formar la parte superior de las galletas. Con unos cortadores de galletas con forma de Navidad, corta cada galleta superior obtenida de la 2ª capa para hacer un agujero central. Coloque las galletas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino y hornee en la rejilla del medio del horno a 180°C (355°F) durante unos 8-10 minutos. Deja que las galletas se enfríen fuera del horno.



5

Rellene una manga pastelera con Nutella®, rellene las galletas sin el agujero y luego cubrírlas con las galletas con el agujero dejando que la Nutella® fluya ligeramente por el agujero central (considera 15g de Nutella® para cada galleta). Espolvorear azúcar en polvo por encima.

¡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