

Galletas Baci di dama con Nutella®

Media

1 h 30 min



Ingredientes

100g Nutella®

240g de harina

200g de azúcar en polvo

200g de avellanas peladas y pulverizadas

200g de mantequilla

1 yema de huevo

20g de huevo (la mitad de un huevo entero batido)

una pizca de sal

Utensilios

estufa

tazón para mezclar

batidor

película plástica

papel para hornear

bandeja para hornear

Preparación

**1**

En un recipiente, mezcle las avellanas con el azúcar. Agregue todos los demás ingredientes y combine hasta obtener una mezcla suave y maleable. Formar una bola con la mezcla y envolver en film plástico. Refrigerar durante 10 a 12 horas

**2**

Precalentar el horno a 140°C (284°F)
Retire la preparación de la nevera y forme 48 bolitas pequeñas con las manos. Estas bolas deben pesar aproximadamente 5 g cada una. Colóquelos en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino, manteniendo una distancia entre cada bola. Hornear durante 18 min en la rejilla del medio del horno. Retíralas del horno cuando aún estén ligeramente doradas y blandas. Deja que se enfríen sin tocarlos

**3**

Untar una galleta "Baci" con 5g de Nutella® con la ayuda de una cuchara o manga pastelera y colocar otra galleta "Baci" encima para formar un bocadillo

¡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