

Galletas con huellas de NUTELLA®



INGREDIENTES para 8-10 porciones



DIFF



PORC



INGR



60
MIN



- ✓ Para las galletas
- ✓ 260 g de azúcar
- ✓ 230 g de mantequilla suavizada
- ✓ 2 huevos
- ✓ 400 g de harina
- ✓ 80 g de avena
- ✓ 1 bolsita de polvo para hornear
- ✓ Una pizca de sal

Para decorar

- ✓ 150 g de Nutella® (15 g/porción)
- ✓ 4 cacahuates por galleta



PASO 1

Combina ambas mezclas y dejar reposar en el refrigerador cubiertas con envoltura plástica durante media hora al menos.



PASO 2

Precalienta el horno a 170°C y cubre la bandeja con papel para hornear. Saca la mezcla del refrigerador y forma galletas redondas con las manos o con dos cucharas. Colócalas en la bandeja y pon 4 cacahuates en cada una presionando con cuidado. Hornea durante aproximadamente 20 minutos teniendo cuidado de colocar las galletas a la suficiente distancia entre sí porque aumentarán de volumen durante el horneado.



PASO 3

Ya que se hayan enfriado, decora el centro de cada galleta con una cucharadita de Nutella® en forma de óvalo para simular la forma de una huellita.