

Galletas bicolor con NUTELLA®



DIFF



PORC



INGR



MIN

INGREDIENTES para 12 raciones



Para la masa blanca

- ✔ 110 g de mantequilla
- ✔ 75 g de azúcar glas
- ✔ 2 yemas de huevo
- ✔ 40 g de almendras ralladas
- ✔ 190 g de harina
- ✔ Sal al gusto

Para la masa de cacao

- ✔ 55 g de mantequilla
- ✔ 38 g de azúcar glas
- ✔ 1 yema de huevo
- ✔ 15 g de almendras ralladas
- ✔ 70 g de harina
- ✔ 5 g de cacao en polvo
- ✔ Sal al gusto

Para decorar

- ✔ Claras de huevo al gusto
- ✔ 120 g de Nutella® (10 g/porción)



PASO 1

Para la masa blanca: mezcla la mantequilla rápidamente con el azúcar y la pizca de sal. Agrega las yemas de huevo, luego la harina y las almendras. Amasa y forma una bola; colócala en el refrigerador por 30 minutos. Para la masa de cacao: repite el procedimiento anterior con los ingredientes de la lista.



PASO 2

En una tabla para amasar, extiende la masa hasta formar un rectángulo de un centímetro de ancho. Barniza la superficie con una clara de huevo batida. Repite el mismo procedimiento con la masa de cacao. Corta la masa en círculos y colócalos en bandejas para hornear cubiertas con papel para hornear. Hornea en un horno precalentado a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.



PASO 3

Retira del horno y deja que se enfrien. Inserta una galleta de masa de cacao entre dos galletas de masa blanca alternándolas: pégalas con una fina capa de Nutella®.