

RECETA

Galletas con Nutella®

Difícil

10 Porciones

40 min



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES PARA 20
GALLETAS

450g harina

100g avellanas en polvo

150g azúcar de caña

160g mantequilla

1 huevo

180g miel de maple o azúcar

Sal al gusto

Para la decoración

150g Nutella® (15g/porción)

Gragea



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

PROCEDIMIENTO



1 Mezcla todos los ingredientes: harina, azúcar, avellanas en polvo y una pizca de sal. Agrega la mantequilla ablandada y vuelve a mezclar. Bata el huevo junto con la miel de maple o miel de abeja, y luego agregue a la mezcla.



2 Mezcla todo junto hasta que se haga una mezcla homogénea. Si la masa es muy pegajosa, agrega una pizca de harina. Presiónalo a una bola, cúbrela con un paño de cocina y ponla en el refrigerador por al menos dos horas.



3

Pre-calienta el horno a 180°C. Coloca la masa en una superficie enharinada. No tardes mucho en ponerla en el horno para evitar que se haga suave. Rápidamente corta las formas deseadas utilizando cortadores de galletas. Deja la primera mitad de las galletas como son, y haz pequeños espacios en la segunda mitad dutilizando cortadores más pequeños. Pon las galletas en una bandeja cubierta con papel encerado y hornéalas por 12 minutos. Permite a las galletas enfirarse antes de decorarlas.



4

Pon una cucharadita de Nutella® en la mitad de cada calleta "completa", y luego pon la otra mitad encima. Termina con la decoración añadiendo gragea y un toque de Nutella® con una manga pastelera.

La emoción nunca pasa de moda. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Cuando pruebas nuestra receta de galletas con Nutella®, tu imaginación las hace más deliciosas. Desata tu creatividad y lleva emoción a tu cocina con una receta legendaria.