RECETA

Galletas bicolor con Nutella®

Media | 12 Porciones | 1 h 0 min

INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES

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)

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

PROCEDIMIENTO

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.

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.

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

Formas, colores y sabores...a tu mesa. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

¿Verdad que a todos les encantan las galletas? Hay galletas para todos los gustos y ocasiones. ¿Cuáles son perfectas para demostrar afecto y cariño? Las galletas bicolor con Nutella®.