RECETA

Besos de Dama (galletas italianas de avellana) con Nutella®

Fácil | 8 Porciones | 30 min

INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

300g Harina

300g Avellanas tostadas

200g Azúcar

200g Mantequilla ablandada

1 Sobre de polvo para hornear

1 Huevo

Para terminar

120g Nutella (15g/porción)

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

PROCEDIMIENTO

1 Para la receta de Besos de Dama, mezcla todos los ingredienes en un bowl para crear una mezcla suave y compacta. Forma la mezcla en una bola, cúbrela con papel film y déjala reposar en el refrigerador al menos una hora.

2 Después de una hora, amasa suavemente la mezcla en una tabla con harina previamente espolvoreada y comienza a separarla en bolas del tamaño de media nuez, y ponlas en una bandeja para hornear con papel encerado, presionándolas suavemente al hacerlo. Hornea en un horno precalentado a 150°C por 10 minutos. Enfriar al sacarlas del horno.

3

Pega dos galletitas utilizando Nutella® en el centro. Para hacerlo más fácil, primero pon la Nutella® en una manga pastelera.

Un beso que es gentil... ¡E incluso más dulce! Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

El beso más romántico que puedes tener, hecho de dos mitades que parecen estar besándose, que se mantienen juntas por una gota de chocolate. El chef de La Casa de Savoy debió haber estado enamorado cuando las inventó. Es a él que dedicamos nuestra receta de Besos de Dama con Nutella®. Disfruta tus galletas italianas de avellanas.