

Receta de Galletas con Nutella®

Media

30 min



INGREDIENTES

PARA 6-8 PORCIONES

350 g de harina

130 g de harina de almendras

120 g de azúcar morena

Una pizca de sal (1/8 y 1/16 cucharadita)

3 yemas de huevo

200 g de mantequilla fría

50 g de chispas de chocolate oscuro

15 g de Nutella® por galleta

PROCESO

**1**

Precalentar el horno a 190°C y esparcir harina sobre la encimera de la cocina.

**2**

Poner harina, harina de almendras, azúcar, sal, 3 yemas de huevo y mantequilla fría junta en un recipiente.

**3**

Amasar la masa brevemente y mezclar con las chispas de chocolate.

**4**

Refrigerar la mezcla por 30 minutos. Una vez rígida, cortar aproximadamente un dedo de ancho.

**5**

Colocar las galletas en papel para hornear, presionar con el pulgar en medio de cada galleta y hornear durante 10-12 minutos.

**6**

Decorar con Nutella® con una duya en el centro de cada galleta.

Comparte la receta con #nutellarecipe