



© Ferrero, 2016

## CRACKERS INTEGRALES CON NUTELLA®

Galletas y snacks | Vegetariano | Media mañana / Brunch | Merienda | Todo el año

👩👨👦 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍴🍷

Para 10 personas

### INGREDIENTES

- ½ huevo
- 2,5 g de azúcar blanco
- 5 g de sal
- 80 g de harina panificable
- 64 g de harina integral
- 65 g de leche
- 4 g de levadura de cerveza
- 15 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 150 g de Nutella
- agua para el recubrimiento
- 3 g de sal para espolvorear la superficie

## PROCEDIMIENTO

Bate la leche, el medio huevo y la levadura.

Pon las harinas en un bol con el azúcar. Añade la mezcla de leche y mezcla bien hasta obtener una masa homogénea.

Agrega la mantequilla y la sal, asegurándote de que la masa queda homogénea.

Deja reposar la masa, sin taparla, durante unos 10 o 15 minutos, forma una bola con la masa y cúbreala directamente con film transparente. Déjala reposar durante 1 hora y media, hasta que haya doblado su tamaño.

Estira la masa en papel de horno hasta que tenga un grosor de aproximadamente 0,6 cm. Pincha con un tenedor, después usa una rueda de pastelería para cortar cuadrados de 6x6 cm (deberías obtener unas 20 piezas).

Pon los cuadrados en una bandeja de horno y déjalos reposar durante 20 o 30 minutos. Pincela la superficie con un poco de agua y pulveriza con unos 3 g de sal.

Hornea a 175°C durante unos 13 minutos, hasta que estén dorados. Deja enfriar.

Una ración corresponde a 2 crackers con 15 g de Nutella.