



GALLETAS SONRIENTES

Galletas y snacks | Vegetariano | Desayuno | Merienda | 60 aniversario

👤👤👤 | 30 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

INGREDIENTES

- 90g de Nutella®
- 1 huevo batido
- 150g de mantequilla pomada
- 1 vaina de vainilla
- 250g de harina y un poco más para la superficie de trabajo
- 30g de almendras molidas
- 90g de azúcar glas
- Una pizca de sal

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 180°C.

En el bol de un robot de cocina equipado con un accesorio para batir, bate la mantequilla y el azúcar glas. Añade a la mezcla el huevo y la vaina de vainilla rallada.

A continuación, agrégale la harina y la almendra en polvo y termina de mezclar hasta obtener una masa homogénea. Envuelve la masa en papel film y déjala enfriar

durante una hora en la nevera.

Transcurrido este tiempo, enharina la superficie de trabajo y extiende la masa hasta que tenga un grosor de unos 4mm. Con un cortador de galletas con forma de carita sonriente, recorta las partes superiores de la galleta, y con un molde circular del mismo tamaño, recorta las inferiores. Si no tienes cortador de galletas con esta forma, puedes hacer incisiones en la masa con un cuchillo para dibujar los ojos y la boca.

Una vez las galletas estén horneadas, unta con Nutella® todas las galletas que harán de base y coloca encima las galletas sonrientes de manera que la Nutella® dibuje los ojos y la sonrisa.