



© Ferrero, 2017

GALLETAS DE NAVIDAD CON NUTELLA®

Galletas y snacks | Vegetariano | DESAYUNO | MEDIA MAÑANA / BRUNCH | MERIENDA | Banquete | Navidad

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 📖📖📖

Para: aprox. 30 raciones

Porción: 2 unidades

INGREDIENTES

- 500 g de harina
- 275 g de mantequilla
- 213 g de azúcar
- 2 huevos enteros
- 1 g de sal
- Frutos rojos al gusto

- 600 g de Nutella®

PREPARACIÓN

En un batidor de cocina, mezcle la mantequilla con el azúcar. A continuación, añada gradualmente los huevos y, por último, la harina tamizada. Deje reposar en el frigorífico durante un par de horas, y, a continuación, extienda la masa con un rodillo hasta obtener una lámina de 3 mm aproximadamente de grosor. Con un cortador de pastelería, corte sus formas navideñas favoritas en la masa quebrada. Hornéelas a unos 190 °C durante 15 minutos aproximadamente.

Deje enfriar las galletas y decórelas con unos 10 g de Nutella® por galleta. Añada sus frutos rojos favoritos.