



Nutella® alfajores

Galletas y snacks | Breakfast | Mid-afternoon | Christmas

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 |

Para: 15 porciones

225 gr Nutella

2 yemas de huevo

150 gr de harina

200 gr de maicena

2 cucharaditas de polvo de hornear

100gr azúcar blanca

150 gr de mantequilla

1 cucharadita de coco rallado (solo para decorar un poco)

TIEMPO TOTAL DE PREPARACIÓN: 40 MIN

PREPARACIÓN



1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una textura cremosa.
2. Incorpora las yemas de huevo y mezcla hasta obtener una crema homogénea.
3. En otro bol, prepara otra mezcla con los ingredientes sólidos: harina, fécula, levadura y agrégala a la mezcla de mantequilla y yemas que habías preparado antes.



4. Cuando esté todo integrado, forma una bola con la masa y déjala reposar durante 30 minutos tapada con film transparente, para que no se seque, en la nevera.
5. Precalentar el horno a 180°C.
6. Espolvorea un poco de harina sobre la mesa y estira la masa con la ayuda de un rodillo hasta que tenga un grosor aproximado de 5 mm.



7. Corta las galletas en forma circular con un cortador de galletas. Cuando los haya cortado, colóquelos en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
8. Cuece las galletas durante 10 minutos a 180°C y deja que se enfríen completamente antes de rellenar.

PRESENTACIÓN



1. Pon Nutella en la parte central de cada galleta (debes ser generoso para que la Nutella caiga un poco) y coloca otra galleta encima.
 2. Luego los rebozamos con coco rallado por todo su contorno, pegándolo a la Nutella.
-