



Galletas navideñas con Nutella®



¡Una galleta, un sello, un amor!

Bastan cinco simples ingredientes, un sello para galletas y un tarro de Nutella® para cocinar el dulce de Navidad perfecto. Estas galletas son ideales para que niños y mayores disfruten de cualquier ocasión y, además, ¡se preparan en un periquete! Nada más fácil.

Ingredientes

- 140 g de azúcar
- 260 g de mantequilla pomada
- 2 yemas de huevo
- 440 g de harina
- 210 g de Nutella®





Paso 1

- Mezcle todos los ingredientes...



Paso 2

- ...hasta que la masa quede bien ligada.
- Cubra el bol con film transparente y reserve en la nevera durante 30 minutos.



Paso 3

- Extienda la masa sobre una hoja de papel de horno hasta alcanzar un grosor de unos 4 mm.





Paso 4

- Corte las galletas usando un molde redondo para galletas de unos 7 cm de diámetro.
- Espolvoree harina sobre el sello y, si fuera necesario, sacúdalo para retirar el exceso de harina.
- A continuación, estampe el sello para galletas, asegurándose de que los contornos queden bien marcados (no ejerza demasiada presión, de lo contrario la masa se pegará al sello).



Paso 5

- Precaliente el horno a 180°C y coloque la rejilla en la parte central.
- Forre una bandeja de horno con una hoja de papel de horno y hornee las galletas durante 12-15 minutos.
- Retírelas del horno y deje que se enfríen.
- Unte la mitad de las galleta con 15 g de Nutella® y monte los sándwiches con la otra mitad.

