



© Ferrero, 2017

Galletas de almendra con Nutella®

Galletas y snacks | Vegetarian | Dinner | Lunch | All year round

👩🍳👩🍳👩🍳 | 20 minutes 🕒 |

Rinde: 12 porciones

Porción: 1 galleta de almendra

(Porcion para 50 Galletas de Almendra)

- 90 g de mantequilla
- 175 g de azúcar granulada
- 100g de huevo
- 1 gramo de sal
- 0,25 g de vainilla
- 250g de harina
- 2,5 g de levadura en polvo
- 125 g de almendras tostadas
- 170 g de Nutella®

Mezcle el azúcar, los huevos y la sal, y mezcle por separado la harina, el polvo de hornear y la vainilla.

Combine las dos mezclas y agregue la mantequilla, mezcle y finalmente agregue las

almendras.

Una vez lista la masa, dejar reposar durante 1/2 hora, luego dividir la masa en cilindros y colocar en una placa de horno cubierta con papel de horno.

Pintar con huevo y hornear en horno estático a una temperatura de 200° durante aprox.

20 minutos Déjalas enfriar y procede a cortarlas con un cuchillo de sierra en bizcochos de aprox. 1,2 cm de ancho.

Colócalas en la bandeja de horno y procede a tostarlas a una temperatura de 160° durante aprox. 15 minutos.

Déjalos enfriar y disfrútalos como quieras.
