



Galletas de Nutella

Chocolate, San Valentín, De invierno

Ingredientes

- 115 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 250 gramos (1 ¼ tazas) de azúcar
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 5 gramos (1 cucharadita) de vainilla
- 200 gramos de Nutella (dividida a la mitad)
- 295 gramos (2 1/3 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 9 gramos (1 ¼ cucharaditas) de bicarbonato sódico
- 3 gramos (1 cucharadita) de maicena o fécula de maíz
- 2 gramos (½ cucharadita) de sal
- 225 gramos (1 ¼ tazas de gotas) de chocolate o chocolate cortado en cuadritos
- Opcional: sal gruesa como topping

Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Preparar 2 bandejas con papel de horno o mats de silicón para galletas. Apartar.
- Colocar la mantequilla en un bowl apto para batidora y batir a velocidad media - alta hasta cremar. Agregar el azúcar y batir hasta que se tenga una mezcla aireada de color amarillo claro (por aproximadamente 3-5 minutos). Añadir el huevo, la yema de huevo y la vainilla. Batir a velocidad alta hasta incorporar por completo
- Agregar la mitad de la Nutella a la mezcla anterior y batir hasta homogenizar.
- Añadir la harina, el bicarbonato, la maicena y la sal. Batir a velocidad lenta hasta incorporar. Añadir las gotas de chocolate y batir hasta distribuir por toda la mezcla
- Por último, añadir la Nutella restante y batir lentamente, por 10-15 segundos, hasta que se vean swirls de Nutella por la mezcla pero sin dejar que se incorpore por completo.
- Formar bolitas del mismo tamaño con la masa y colocar en las bandejas previamente preparadas (con al menos 5 centímetros de separación entre ellas).
- Hornear por 10-12 minutos, hasta que se vean secas en la superficie.
- Dejar enfriar en la bandeja 5 minutos y luego pasar a una rejilla de enfriado. Si se quiere agregar un poco de sal gruesa en la superficie, hacerlo ahora. Dejar enfriar por completo y servir.

- Mantener en un envase hermético para su mejor conservación.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/8375>