

GALETES DE NUTELLA

Ingredients (18-20 unitats):

180 g de Nutella

150 g de farina

1 ou



Preparació:

Posa la Nutella i l'ou a un bol i mescla-ho amb unes varetes fins que ambdós ingredients quedin ben integrats. Incorpora-hi la farina tamisada en 2 o 3 vegades i ves mesclant fins a obtenir una mescla homogènia. Tapa-la amb paper film i deixa reposar 20 minuts dins la gelera.

Fes bolles petites de pasta amb les mans i deixa-les a una palangana de forn amb paper vegetal. Amb el dit, fes un forat enmig de cada bolleta i cou-les uns 10 minuts a 180°C. Treu la palangana i deixa que refredi completament.

Decoració:

Només necessitaràs 3 cullerades de Nutella. Posa'n un poc al centre de cada galeta amb una màniga pastissera. I llestes per menjar!

