Corazones de nutella

Dificultad:

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 12min
Tiempo total: 32min , Número de porciones: **10**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/corazones-de-nutella

Preparación

Prealentar el horno a 180ºC y preparar un par de bandejas cubriéndolas con papel manteca. Colocar en un bol la Nutella con el huevo y el azúcar negra y batir ligeramente. Añadir la harina con la sal y la esencia de vainilla y mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Enfriarla 30 minutos en la heladera o trabajarla ya directamente. Cubrir una superficie limpia con papel manteca y colocar encima la masa. Estirar con ayuda de un rodillo, colocando otra capa de papel o usando plástico film para evitar que se pegue. Estirar hasta dejar un grosor aproximado de 1 cm, o al gusto. Recortar las galletas usando cortadores en forma de corazón. Distribuirlas en las bandejas, sin necesidad de dejar mucho hueco entre ellas, y hornear durante unos 8-12 minutos, dependiendo del tamaño. Esperar 1 minuto fuera del horno y dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Disfrute! Fuente: Directo al Paladar

Ingredientes

- 250 gramo/s Nutella
- 1 Huevo
- 100 gramo/s Azúcar negra
- 135 gramo/s Harina
- 1 cantidad mínima Sal
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante