



# nutellotti

Ingredientes para 16-20 unidades:  
180 gr de Nutella o crema de cacao casera  
150 gr de harina  
1 huevo L  
para decorar: 3 cucharadas de Nutella

## Preparación:

Batimos la Nutella junto con el huevo. Añadimos poco a poco la harina para que se vaya integrando.

Refrigeramos durante al menos 30 minutos.

Formamos bolitas y colocamos sobre la bandeja de hornear (si no es antiadherente poned papel de hornear), aplastamos con el dedo ligeramente para formar un hueco.

Horneamos a 180° (yo con aire) durante 10 minutos. Dejamos enfriar.

En una manga pastelera colocamos el resto de la Nutella y decoramos rellenando el hueco que ha quedado en la galleta.

[Conlaszarpasenlamasa](#)