

# Galletas de nutella (con sólo 3 ingredientes!!)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Se le puede añadir a la masa pequeños trocitos de chocolate .

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 200 g. Nutella
- 150 g. harina
- -1 Huevo

**Preparación:**

## Paso 1

Precalentamos el horno a 180°C. Ponemos en un bol la Nutella, el huevo y la harina tamizada y lo mezclamos bien. Cuando sea una masa homogénea, vamos cogiendo bolitas de masa, las colocamos sobre una bandeja de horno cubierta con papel de horno y las aplastamos con ayuda de una cuchara o el culo de un vaso para darles la forma. Da igual que los bordes se agrieten. Horneamos durante 8 minutos. Dejamos enfriar y...¡a ver cuánto tiempo duran! Los bordes quedan muy crujientes y el interior depende un poco del grosor: si hemos hecho una galleta muy fina, queda toda ella crujiente; si, en cambio, la hemos hecho un poco gordita, el interior queda más blandito, tipo brownie.