Galletas de nutella (con sólo 3 ingredientes!!)

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** eva de la torre

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 180ºC. 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.