

GALLETAS DE NUTELLA

INGREDIENTES:

- 1 huevo
- 100 g de azúcar blanca
- 140 g de harina sin gluten (mix dolci de Schär)
- 250 g de Nutella

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 175°C arriba-abajo y colocar en una bandeja papel de horno.

Batir en un bol el azúcar y el huevo. Añadir la harina de golpe hasta que quede una mezcla grumosa. No importa que queden restos de harina. Incorporar la Nutella y batir hasta obtener una mezcla grumosa.

Hacer bolitas de aproximadamente 2,5 cm. de diámetro y colocarlas en la bandeja con una separación de unos 5 cm. entre una y otra.

Aplastar cada bolita con el culo de un vaso de cristal. Si las queremos crujientes aplastar mucho, si las queremos blanditas y “chiclosas” aplastar sólo ligeramente. Hornear durante unos 7 – 8 minutos según cada horno.

Dejar enfriar en la bandeja a temperatura ambiente.

Con esta cantidad de masa sale para hornear 3 tandas de unas 15-20 galletas.