

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Que ricas son las galletas, me encantan, en todas sus formas y sabores, rellenas y no rellenas, pero lejos las mejores son las echas en la casa, es que no hay comparación! Quedan deliciosas y suaves y el olor que inunda la casa es verdaderamente un placer! Estas Galletas son deliciosas, es que como no lo van a ser si sus ingredientes son absolutamente increíbles, Nutella mas avellanas mas chocolate blanco, que mas se puede decir.....nada! Los ingredientes de esta receta lo hacen todo. A estos deliciosos ingredientes les sumamos una consistencia única, mas una suavidad y humedad perfecta. Exito total en mi familia, no duraron nada, se las devoraron, nada que decir a comer galletas deliciosas y echas con el corazón!

## Galletas de Nutella con Avellanas Europeas y Chips de Chocolate Blanco

### Receta

1/2 taza de mantequilla, temperatura ambiente  
1/2 taza de Nutella  
1/2 taza de azúcar rubia  
1/4 taza de azúcar granulada  
1 huevo  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
1-1/2 tazas de harina sin polvos de hornear  
1 cucharadita de maicena  
1/4 de cucharadita de bicarbonato de sodio  
1/4 de cucharadita de sal  
2/3 taza de avellanas europeas picadas  
1/2 taza de chips de chocolate blanco

Con batidora batir la mantequilla, la Nutella, el azúcar rubia y el azúcar granulada hasta formar una pasta cremosa, aproximadamente 2 minutos. Incorporar el huevo y la vainilla, mezclar bien. Por último, agregar la harina, la maicena, el bicarbonato de sodio y la sal hasta que se forme una masa suave, no sobreatir. Agregar las avellanas picadas y los chips de chocolate blanco con movimientos envolventes. Poner la masa en un film plástico y luego refrigerar la masa por AL MENOS 2 horas, si no durante toda la noche.

Una vez que la masa se haya enfriado durante al menos 2 horas, precaliente el horno a 160 grados. Preparar dos bandejas para galletas con papel mantequilla y aceite en spray, o con una placa de silicona. Con una cuchara para helados formar las galletas, ponerlas separadas entre si para que no se peguen.

Hornear durante aproximadamente 8-10 minutos, hasta que las galletas estén doradas por abajo, se ven un poco crudas en el medio pero eso esta bien, así no quedarán duras. Dejar enfriar 15 minutos y luego trasladar al mesón de la cocina o un rack

especial para que se enfríen