

## Galletas de dos sabores



8-10 raciones

60 min

Media

Ingredientes

- 100 g de NESQUIK
- 300 g de harina
- 200 g de mantequilla (a Tª ambiente)
- 75 g de azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 1 huevo

Elaboración

1. Abrir a lo largo, la vaina de vainilla con ayuda de un cuchillo afilado y retirar las semillas del interior. Mezclarlo con el huevo batido.
2. Batir la mantequilla con el azúcar con ayuda de unas varillas eléctricas hasta que empiece a blanquear. Agregar el huevo con la vainilla y por último la harina tamizada.
3. Dividir la masa en dos partes y añadir el Nesquik en una de ellas y mezclarlo bien. Dejar reposar la masa unos 10 minutos en el refrigerador.
4. Laminar las masas, por separado y dejarlas de unos 2/3 mm de grosor. Montar la de Nesquik encima y enrollarlas sobre sí misma, formando un rollo. Al hacer el rollo con las masas, ayudar con las manos apretando ligeramente. Envolverla en film de plástico y dejar enfriar unos 30 minutos.
5. Calentar el horno a 180°C. Cortar la masa en discos finos y colocarlos sobre una bandeja de horno antiadherente. Hornearlas unos 12-15 minutos hasta que estén ligeramente doradas. Dejarlas enfriar sobre una rejilla.