

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- Para la masa:
- 100 g de harina
- 70 g de mantequilla en pomada
- 70 g de azúcar glas
- 1 yema de huevo
- 25 g de avellanas picadas
- 1 cucharada de cacao en polvo
- Para la cobertura:
- 150 g de crema de avellanas
- 50 g de violetas escarchadas

**Preparación:**

## **Paso 1**

*Batir la mantequilla y el azúcar hasta que este cremosa. Sin parar de batir agregar la yema de huevo. Mezclar con el cacao, las avellanas y la harina tamizada. Trabajar la pasta hasta formar una bola, envolver en papel film y reservar en el frigorífico 2 horas. Precalentar el horno a 180°. Extender la masa en una superficie espolvoreada con azúcar glas. Cortar las galletas con una de unos moldes con motivos navideños. Hornear 20 minutos, sacar y dejar enfriar sobre una rejilla metálica. Poner una cucharadita de crema de avellanas sobre cada galleta. Decorar con las violetas escarchadas. Servir.*