



PEQUEÑOS HÉROES
REPOSTEROS

ARBOLITOS DE NAVIDAD CON



 100 minutos

 45 minutos

INGREDIENTES

PARA LA MASA

- 65 g de chocolate negro
- 85 g de mantequilla
- 100 g de harina
- 60 g de cacao para hornear
- 1 pizca de sal
- 3 huevos grandes
- 100 g de azúcar
- 75 g de yogur natural
- 15 gotas de aroma de vainilla
- 8 Kinder Schoko-Bons

PARA DECORAR

- 50 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de zumo de limón
- 20 g de fideos de azúcar
- 12 Kinder Schoko-Bons

ADEMÁS

- Papel para hornear, molde desmontable, palitos de helado, manga pastelera

Porciones 12

Por porción 60 g/249 kcal

ELABORACIÓN

- 1 Para la masa, trocea el chocolate negro, colócalo en un cazo pequeño junto con la mantequilla y derrítelo a fuego lento.
- 2 Mezcla en un bol la harina, el cacao para hornear y la sal.
- 3 En otro bol, bate los huevos y el azúcar con una batidora de mano hasta que el azúcar se haya disuelto y lograr una masa esponjosa. Incorpora el yogur natural y el aroma de vainilla, y mézclalo todo bien. A continuación, incorpora primero la mezcla de chocolate y mantequilla y, después, la mezcla de cacao y harina.
- 4 Parte 8 Kinder Schoko-Bons en trocitos y añádelos a la masa.
- 5 Vierte la masa en un molde desmontable forrado con papel de hornear, hornea con el horno precalentado (180 °C con calor arriba y abajo o a 165 °C con ventilador) durante 20 minutos y deja enfriar.
- 6 Una vez frío, corta el brownie en 12 trozos triangulares y corta el borde redondeado de cada uno para darle forma de árbol. ¡Lo que sobra puedes comértelo como tentempié!
- 7 Inserta un palito de helado en la parte inferior de cada triángulo.
- 8 Para la decoración, mezcla el azúcar glas con el zumo de limón. Vierte el glaseado en una manga pastelera, glasea los triángulos de brownie y espolvorea con azúcar en polvo.
- 9 Corta por la mitad 12 Kinder Schoko-Bons y coloca dos mitades sobre cada brownie con el glaseado.

ESTO
SABE A
DIVERSIÓN.

