



PEQUEÑOS HÉROES
REPOSTEROS


BASTONCITOS DE NAVIDAD

Kinder
CHOCOLATE

 1 hora y 15 minutos

 25 minutos

INGREDIENTES PARA 14 PORCIONES


- 180 g de mantequilla
- 130 g de azúcar glas
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 300 g de harina
- 4 barras 
- 2 cucharaditas de cacao en polvo
- 1 cucharadita de leche

Porciones 14

Por porción 28 g

Por porción 233 kcal

ELABORACIÓN

- 1 Con una batidora de mano, bate la mantequilla, el azúcar glas y la sal hasta conseguir una masa esponjosa. Añade el huevo y vuelve a mezclar. Añade la harina a la masa y mezcla con una cuchara.
- 2 Derrite las barras  al baño maría. Reparte la masa en dos mitades. En una mitad añade el chocolate fundido, el cacao en polvo y la leche, y remueve con una cuchara hasta obtener una masa homogénea. Deja enfriar las dos partes de la masa unos 30 minutos.
- 3 Forma 14 bolas con cada masa. Dale a cada bola forma de serpiente y ve juntando una serpiente de masa oscura con otra de masa clara entrelazándolas entre sí. Aplana un poco los extremos y coloca los bastoncitos ya moldeados en una bandeja para horno forrada con papel de hornear.
- 4 Hornea a 180 °C con calor arriba y abajo o a 165 °C con el ventilador durante 17 minutos. Deja que se enfríen.
- 5 ¡Listos para saborearlos! ¡La Navidad ya está aquí!