



PEQUEÑOS HÉROES
REPOSTEROS

GALLETITAS DE RENO CON

Kinder
CHOCOLATE

 Aprox. 45-50 minutos

 Aprox. 45 minutos

 Aprox. 20 minutos

INGREDIENTES

- 12 barritas **Kinder** CHOCOLATE (= 150 g)
- 110 g de mantequilla
- 150 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 300 g de harina
- 1 cucharadita de cacao en polvo
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 30 bretzels salados pequeños
- Lápiz pastelero rojo (listo para decorar)

ADEMÁS

- Papel film transparente, papel de hornear

Por porción: kj/kcal: 510/121
Proteína: 2 g 5,1 g, Carbohidratos: 16,7 g Unidad de carbohidratos: 1,5

ELABORACIÓN

- 1 Derrite 8 barritas **Kinder** CHOCOLATE al baño maría. Bate la mantequilla, el azúcar, la sal y las barritas **Kinder** CHOCOLATE hasta lograr una masa esponjosa. Incorpora el huevo y mezcla. A continuación, tamiza la harina, el cacao en polvo y la levadura en polvo. Amasa bien, envuelve con papel de aluminio y deja que se enfríe durante unos 45 minutos.
- 2 Forma unas 30 bolas con la masa y colócalas sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Corta los bretzels por la mitad, pega una mitad a cada lado de las bolas a modo de cuernos y presiona las bolas ligeramente para aplanarlas. Hornea las galletas en el horno previamente calentado a 180 °C (gas: nivel 3, ventilador 160 °C) durante aprox. 15-20 minutos.
- 3 Deja que las galletas se enfríen en una rejilla para enfriar tartas. Derrite el resto de las barritas **Kinder** CHOCOLATE al baño maría y dibuja los ojos del reno. Si quieres, puedes cubrir los cuernos con el resto de **Kinder** CHOCOLATE o dibujar los ojos. Pinta la nariz de los renos el lápiz pastelero, deja que se sequen y ¡listo para servir!