



PEQUEÑOS HÉROES
REPOSTEROS

GORRITOS DE NAVIDAD CON

Kinder
CHOCOLATE

🕒 Aprox. 45 minutos

❄️ Aprox. 30 minutos

INGREDIENTES

- 250 g de base de tarta clara u oscura (ya preparada)
- 12 barritas **Kinder** CHOCOLATE (= 150 g)
- 50 g de mantequilla
- 80 g de queso en crema
- 250 g de azúcar glas
- Unas 15 gotas de colorante alimenticio rojo
- 18 g perlas de azúcar grandes de color blanco
- 2 cucharaditas de miniperlas de azúcar blancas

ADEMÁS

- Palitos para brochetas

Por porción: kj/kcal: 819/196
Proteína: 2,3 g Grasas: 8,3 g
Carbohidratos: 28,1 g Unidad
de carbohidratos: 2,5

ELABORACIÓN

- 1 Trocea bien la base de tarta. Derrite las **Kinder** CHOCOLATE al baño maría con la mantequilla, mezcla con el queso fresco y la base de la tarta desmenuzada, y deja enfriar 30 minutos hasta que se puedan formar bolas con la masa.
- 2 Forma 18 bolitas con la masa y dales forma de cono. Para el glaseado, diluye el azúcar glas con un poco de agua y colorea con el colorante alimenticio.
- 3 Inserta los conos en los palos para brochetas y sumérgelos en el glaseado. A continuación, coloca las perlas grandes en las puntas, adorna el borde inferior con miniperlas, deja secar y ¡listo para servir!

