

Mini chefs

Conejos de Pascua con Kinder CHOCOLATE

Ingredientes:

- 200 ml de agua tibia
- 1 sobre de levadura seca
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 huevo
- 2 cucharadas de mantequilla
- 360 g de harina
- 1 cucharadita de sal
- 12 barras Kinder CHOCOLATE (150 g)
- Colorante alimentario

Elaboración:

1.

Mezcla el agua tibia con la levadura y el azúcar. Deja reposar durante 5 minutos. Agrega los huevos, la sal, la mantequilla y la mitad de la harina. Mezcla con una batidora de mano hasta obtener una masa suave y homogénea. Agrega gradualmente el resto de la harina mientras revuelves para formar una bola de masa.

Coloca la masa en un bol previamente engrasado con aceite, tápalo y deja que repose a temperatura ambiente durante una hora. La masa debería duplicar aproximadamente su tamaño.

2.

Empieza a amasar y, posteriormente, coloca la masa en una superficie enharinada y sigue amasando. Divide en doce porciones iguales. Forma los conejos con la masa: haz dos bolas de masa más grandes para el cuerpo y la cabeza. Aplasta ligeramente el cuerpo y únelo con la cabeza. Forma cuatro cilindros, aplánalos ligeramente y presiónalos en la cabeza como orejas y en el cuerpo como brazos. Forma dos bolitas pequeñas y presiónalas como patas en la parte inferior del cuerpo. Coloca dos palillos juntos entre el cuerpo y los brazos como marcadores de lugar, para poder insertar los Kinder CHOCOLATE después de hornear.

3.

Hornea a 180 °C durante aproximadamente 10 minutos, hasta que estén dorados. Después de que se enfríen completamente, inserta un Kinder CHOCOLATE en las patas de los conejos. Pinta la cara del conejo con un palillo y colorante alimentario.

Tiempo de preparación: **aproximadamente 2 horas y 10 minutos**
De ello, tiempo de activo: **aproximadamente 30 minutos**

Porciones: **12**
Por porción: **70 g**
Por porción: **189 kcal**