

Mini chefs

## Galletas de conejito de Pascua

**Kinder**  
CHOCOLATE

### Ingredientes:

para 45 galletas

- 125 g de mantequilla fría
- 300 g de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 120 g de azúcar
- El interior de una caña de vainilla

Para el glaseado:

- 12 barritas de **Kinder** CHOCOLATE (= 150 g)

Además:

- Moldeadores de conejito de Pascua
- Papel de hornear
- Palillos de madera pequeños

### Elaboración:

¡Directo a la cesta! Nuestras dulces galletas de conejito de Pascua con glaseado de chocolate Kinder no tienen orejas largas, ¡pero sí grandes ojos!

1.

Corta la mantequilla en trozos pequeños. Mezcla la harina, el polvo de hornear, el huevo, la mantequilla, la sal, el azúcar y el interior de la caña de vainilla hasta obtener una masa suave. Envuélvela en papel film y refrigérala durante unos 30 minutos. Estira la masa entre dos láminas de papel film, corta aproximadamente 45 conejitos y colócalos en dos bandejas de hornear forradas con papel de hornear.

2.

Hornea las galletas en un horno precalentado a 160 °C (ventilado) durante unos 15-20 minutos y déjalas enfriar sobre una rejilla. Pica cinco barritas de **Kinder** CHOCOLATE derrítelas a baño maría y colócalas en una manga pastelera con una boquilla de punta muy fina. Dibuja un contorno en cada galleta y deja que se enfríe.

3.

Coloca las barritas restantes de **Kinder** CHOCOLATE en un recipiente poco profundo y derrítelas en el microondas a 600 vatios durante unos 50-60 segundos (sin revolver), distribúelas cucharada por cucharada sobre las galletas y marmoléalas con palillos. Refrigera las galletas durante unos 30 minutos antes de servir o guárdalas en latas de galletas.

4.

Consejo: Si no tienes una manga pastelera con una boquilla de punta muy fina, también puedes usar una bolsa de congelación y cortar una punta muy fina.

Tiempo activo: **1 hora 10 minutos**

Refrigeración: **1 hora**

Porciones: **45**

Por porción: **17 g**

Por porción: **75 kcal**