



CONEJITOS DE PASCUA CON KINDER® CHOCOLATE

Unos deliciosos conejitos decorados con Kinder Chocolate® ideal para esta tarde.

🕒 130 minutos

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 de trigo
- 1 cucharadita de sal
- 12 barritas de Kinder® Chocolate = (150 g)
- Colorantes para alimentos

También:

- Aceite para engrasar el tazón
- Harina para la superficie de trabajo
- Piezas secas de pasta tipo Penne
- Palillos

Información nutricional:

Porciones: 12

Por porción: 70 g

Por porción: 189 kcal

INSTRUCCIONES:

1. Disolver la levadura seca en agua tibia con azúcar. Dejar reposar durante 5 minutos. Añadir huevos, sal, mantequilla y la mitad de la harina. Mezclar con una batidora de mano hasta que se forme una masa suave y lisa. Sin dejar de remover, añadir poco a poco el resto de la harina. Formar con la masa una bola y colocarla en un tazón aceitado. Cubrirla y dejar que repose a temperatura ambiente durante una hora. La masa debe duplicar su tamaño.
2. Amasar la masa para sacar el aire. Colocar en una superficie de trabajo enharinada y seguir amasando. Dividir en doce porciones iguales. Formar los conejitos con la masa: dos bolitas más grandes para el cuerpo y la cabeza, aplanar un poco el cuerpo y unirlo a la cabeza. Formar cuatro rollitos tipo "salchicha" para las orejitas y los bracitos, unirlos a la cabeza y/o al cuerpo del conejito y aplastarlas ligeramente. Formar otras dos bolitas y unir las en la parte inferior del cuerpo como piernitas. Colocar dos piezas de pasta tipo penne, lado a lado, entre el cuerpo y los brazos como marcadores para poder insertar la barrita de Kinder® Chocolate después de la cocción.
3. Hornear a 180°C durante unos 10 minutos hasta que se dore. Cuando se hayan enfriado por completo, insertar una barrita de Kinder® Chocolate en el brazo de cada conejito. Pinta la cara del conejo con un palillo y colorante para alimentos.