



## CUPCAKES CON KINDER® MAXI

Los cupcakes con barras de Kinder® Maxi son perfectos para cualquier ocasión. Pruébalos ahora mismo y déjate convencer por su delicioso sabor.

 50 minutos

### INGREDIENTES:

- 16 barras de Kinder® Maxi
- 4 huevos
- 2 plátanos maduros
- 400 g de jocoque fresco bajo en grasa
- 50 g de almendras molidas
- 180 g de harina de trigo integral
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 cucharada de canela molida
- 300 g de queso crema bajo en grasa
- 1 vaina de vainilla (pulpa)
- 30 g de azúcar mascabado
- 2 cucharadas de jugo de limón
- mantequilla y pan molido para engrasar el molde

### INSTRUCCIONES:

1. Precalentar el horno a 180°C (horno de convección). Separar los huevos y montar las claras a punto de nieve. Cortar los plátanos en trozos y batirlos con las yemas hasta que estén espumosos usando una batidora de mano. Incorporar el jocoque fresco y 8 barras de Kinder® Maxi derretidas. Agregar las almendras molidas, la harina, el polvo para hornear y la canela molida y mezclar bien. Incorporar cuidadosamente las claras de huevo batidas a la masa.
2. Engrasar el molde para cupcakes y espolvorear ligeramente con pan molido. Verter la masa en el molde preparado. Para el relleno, cortar 4 barras de Kinder® Maxi en 5 trozos cada una. Colocar un trozo en el centro de la masa de cada cupcake. Hornear durante unos 20-25 minutos hasta que se doren.
3. Mezclar el queso crema, la pulpa de una vaina de vainilla, el jugo de limón y el azúcar mascabado con una batidora de mano. Llenar una manga pastelera con boquilla de estrella con esta cobertura y decorar los cupcakes enfriados.
4. Cortar 4 barras de Kinder® Maxi en diagonal en 6 trozos cada una. Decorar cada cupcake con 1 o 2 trocitos de Kinder® Maxi y servir.

#### Información nutricional:

Porciones: 20

Por ración: 91 g

Por porción: 164 kcal