



GALLETAS DE FÚTBOL CON KINDER® CHOCOLATE

Anota el mejor marcador de sabor con la galleta de fútbol.

🕒 45 minutos

INGREDIENTES:

- 35 g de mantequilla
- 195 g de azúcar glass
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 125 g de harina de trigo
- ½ cucharadita de polvo para hornear
- 50 ml de leche
- 1 cucharada de agua
- 7 barritas de Kinder® Chocolate (= 87.5 g)

También:

Manga pastelera

Información nutricional:

Porciones: 10

Por porción: 54 g

Por porción: 205 kcal

INSTRUCCIONES:

1. Precalentar el horno a 180°C. Forrar una charola de horno con papel para hornear y reservar. Poner la mantequilla ablandada en un tazón y batir brevemente con una batidora de mano. Sin dejar de mover, añadir 70 g de azúcar glass y una pizca de sal y mezclar bien. Añadir el huevo y seguir batiendo durante medio minuto. Mezclar la harina con media cucharadita de polvo para hornear en un tazón pequeño. Añadir la mitad de la mezcla de harina y la leche a la mezcla y batir a velocidad mínima. A continuación, añadir el resto de la harina y seguir moviendo.
2. Verter la masa en una manga pastelera y colocar porciones iguales sobre el papel para hornear. Dejar suficiente espacio, ya que las galletas se expandirán un poco durante la cocción. Hornear durante 20 minutos y dejar enfriar. Para el glaseado, mezclar el resto del azúcar glass y el agua en un tazón hasta que quede bien integrado. Cubrir el lado plano de la galleta con el glaseado. Dejar secar durante unos 30 minutos.
3. Derretir a baño María 5 barritas de Kinder® Chocolate, cortar el resto en trozos y reservar. Dejar que el chocolate derretido se enfríe un poco para llenar la manga pastelera. En la cara glaseada de cada galleta, pintar el típico patrón de fútbol: delinear el pentágono en el centro y luego dibujar líneas hacia afuera para lograr el patrón de fútbol emblemático. Rellenar el interior del pentágono con el Kinder® Chocolate derretido y colocar un trocito en el centro. Dejar secar durante 15 minutos.