



MINI SANDWICH DE HOTCAKE CON KINDER® BUENO

La combinación perfecta de lo suave y esponjoso de los hotcakes con lo dulce y crujiente de Kinder® Bueno. Porciones ideales para toda la familia que se deshacen en tu boca.

 30 minutos

INGREDIENTES:

- 50 g de mantequilla
- 3 huevos
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 150 ml de suero de leche
- 200 g de harina para repostería
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 4 Kinder® Bueno.
- 175 g de queso crema
- 2 cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de cacao en polvo
- 2 cucharadas de Chocolate líquido

INSTRUCCIONES:

1. Para los hotcakes, derretir la mantequilla. Batir los huevos y el azúcar de vainilla en un bol hasta que estén espumosos. Añadir 30 g de mantequilla y suero de leche. Mezclar la harina y la levadura en polvo y tamizarla en la mezcla. Mezclar todo con cuidado.
2. Calentar la sartén y pincelar con el resto de la mantequilla derretida. Freír 20 hotcakes pequeños (Ø aprox. 5-6 cm) en porciones durante aprox. 1 minuto por cada lado.
3. Para la crema, picar finamente el Kinder® Bueno y mezclarlo con el queso crema, el azúcar y el cacao en polvo. Untar la mitad del hotcake con la crema Kinder® Bueno y cubrir con el resto de los hotcakes. Rociar los hotcakes con chocolate líquido.

Información nutricional:

Porciones: 10

Por porción: 89 g

Por porción: 246 kcal

Consejo: La masa es aún más esponjosa si se separan los huevos y se baten las claras.