



# CREMA CON KINDER BUENO

## INGREDIENTES:

- 20 g de chocolate negro
- 30 ml de media crema
- 1 cucharada de avellanas picadas
- 150 ml de crema de leche (nata)
- 8 g de azúcar de vainilla
- 3 barras de Kinder® Bueno
- 250 g de queso Ricotta
- 20 g de chocolate con leche

### Información nutricional

Porciones: 6  
Por ración: 94 g  
Por porción: 247 kcal

## INSTRUCCIONES:

- 1** Para la salsa, primero picar finamente el chocolate negro, llevar a ebullición la media crema y disolver en ella el chocolate negro picado. Luego tapar la salsa con papel de aluminio.
- 2** Para la crema, tostar primero las avellanas en una sartén hasta que estén desgrasadas y dejar enfriar. Mezclar la nata con el azúcar de vainilla y congelar. Cortar las barras de Kinder® Bueno en 6 piezas. Picar las piezas restantes muy finamente.
- 3** Ahora revolver el queso Ricotta hasta que quede suave y verter cuidadosamente la crema.
- 4** Luego derretir el chocolate con leche a baño maría.
- 5** Para servir, el vaso de postre se va a dividir en tres partes, para la primera parte vaciar 1/3 de la crema.
- 6** Mezclar el resto de la crema con el Kinder® Bueno troceado y las avellanas. Luego reducir el restante de crema a la mitad y llenar otra porción en los vasos de postre.
- 7** Mezclar la crema restante con el chocolate derretido a baño maría y verter en las copas de postre.
- 8** Por último, untar la salsa de chocolate por encima y enfriar las copas durante unos 30 minutos.
- 9** Antes de servir, decorar con 1 cuadrito de Kinder® Bueno en el centro.