



GALLETAS DE CORAZÓN CON KINDER® CHOCOLATE

Kinder CON LECHE
CHOCOLATE



Estas galletas dicen más que mil palabras.

🕒 50 minutos

❄️ 30 minutos

INGREDIENTES:

- 250 g de mantequilla fría
- 375 g de harina
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 100 g de azúcar glas
- 2 paquetes de azúcar de vainilla
- 12 tabletas de Kinder® Chocolate (150 g)
- También:
- Cortador de galletas redondo con borde ondulado (5 cm de diámetro)
- Cortador de galletas pequeño en forma de corazón
- Papel para hornear

Información nutricional:
Porción: 35
Por porción: 28 g
Por porción: 132 kcal

INSTRUCCIONES:

- 1 Corte la mantequilla en trozos pequeños.
- 2 Amasar rápidamente con harina, huevo, sal, azúcar en polvo y azúcar de vainilla para formar una masa suave.
- 3 Envolver en papel de aluminio.
- 4 Enfriar durante unos 30 minutos.
- 5 Estire la masa en el papel de aluminio.
- 6 Corte unas 70 galletas con el cortador de galletas redondo.
- 7 Corte corazones pequeños en el medio de la mitad de las galletas.
- 8 Procesa la masa sobrante.
- 9 Coloque las monedas en dos bandejas de horno forradas con papel de hornear.
- 10 Hornee en un horno precalentado a 160 °C durante unos 10-15 minutos.
- 11 Deje que las galletas se enfríen sobre una rejilla.
- 12 Espolvorea el corazón con azúcar glas.
- 13 Derrite el chocolate a baño maría.
- 14 Unte las galletas con aproximadamente la mitad del Kinder® Chocolate.
- 15 Prepare una galleta con y sin corazón.
- 16 Rellena con el Kinder® Chocolate restante en el centro de los corazones.
- 17 Enfríe las galletas durante unos 30 minutos.
- 18 Sírvalas o guárdelas en frascos de galletas.