



MINI CORAZONES BERLINESES CON KINDER® MAXI



Mini corazones berlineses con Kinder® Maxi.

Me gusta | 17

30 minutos

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

- Para la masa:**
- 100 ml de leche
- 10 g de levadura fresca
- 250 g de harina de fuerza (un poco extra de harina para la superficie de trabajo)
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 50 g de mantequilla derretida
- 1 yema de huevo
- Para el relleno:**
- 3 barras de Kinder® Maxi
- 175 ml de leche
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharada de pudín de vainilla en polvo
- Adicional:** Un poco de azúcar glas para espolvorear.
- Utensilios:** Olla, estufa, cuencos, batidora de mano (gancho para masa), cuchillo, tabla de cortar, rodillo, cortador de corazones (5,4 cm x 1,6 cm), papel de hornear, bandeja para hornear, cepillo, batidor, bolsa puntiaguda con pico estrecho, colador.

Información nutricional:

Porciones: 20

Por porción: 38 g

Por porción: 104 kcal

INSTRUCCIONES:

- 1 Para la masa, calentar la leche en una olla y verter en un bol.
- 2 Agrega la levadura desmenuzada y revuelve.
- 3 Amasar la mezcla con azúcar, esencia de vainilla, harina, mantequilla, huevo y sal hasta obtener una masa suave.
- 4 Cubrir y dejar reposar durante aproximadamente 1 hora.
- 5 Para la nata, picar las barras de Kinder® Maxi en trozos grandes y calentarlas en una olla con 3/4 de la leche y el azúcar.
- 6 Agrega el pudín en polvo con el resto de la leche hasta que quede suave.
- 7 Cocine a fuego lento durante aproximadamente 1 minuto.
- 8 Cubra y deje enfriar.
- 9 Amasar la masa con las manos y extenderla con un rodillo hasta obtener un espesor de aproximadamente 1 cm sobre una superficie de trabajo espolvoreada con harina.
- 10 Utiliza los cortadores para formar corazones de masa y colócalos en una bandeja de horno forrada con papel de horno, dejando una distancia de unos 4 cm.
- 11 Tapar y dejar reposar nuevamente durante unos 30 minutos.
- 12 Batir la leche con la yema de huevo y untar con ella los corazones de masa.
- 13 Hornee en la rejilla del medio durante 12-15 minutos (calor superior/inferior: 200°C)
- 14 Déjelo enfriar.
- 15 Remueve la nata nuevamente hasta que esté cremosa.
- 16 Viértela en una manga pastelera con boquilla estrecha.
- 17 Rellena con cuidado las berlinesas.
- 18 Sirva espolvoreado con azúcar glass.
- 19 Consejo: Antes de verter la nata en las berlinesas, lo mejor es formar con cuidado una cueva en el interior con una pequeña brocheta de madera o con el extremo de un cuello estrecho de cucharadita, en el que empujas la masa un poco hacia un lado para crear suficiente espacio para la nata.

[← Receta anterior](#)

[← Volver a recetas](#)

[Receta siguiente →](#)

