



PEQUENOS HERÓIS
PASTELEIROS

ARVOREZINHAS DE NATAL COM



 100 minutos

 45 minutos

INGREDIENTES

PARA A MASSA

- 65 g de chocolate preto
- 85 g de manteiga
- 100 g de farinha
- 60 g de cacau para levar ao forno
- 1 pitada de sal
- 3 ovos grandes
- 100 g de açúcar
- 75 g de iogurte natural
- 15 gotas de aroma de baunilha
- 8 Kinder Schoko-Bons

PARA DECORAR

- 50 g de açúcar em pó
- 1 colher de café de sumo de limão
- 20 g de aletria de açúcar
- 12 Kinder Schoko-Bons

E ADICIONALMENTE

- Papel vegetal, molde desmontável, pauzinhos de gelado, manga de pasteleiro

PREPARAÇÃO

- 1 Para a massa, parta o chocolate preto, coloque-o num tacho pequeno juntamente com a manteiga, e derreta tudo em lume brando.
- 2 Numa tigela, misture a farinha, o cacau para levar ao forno e o sal.
- 3 Noutra tigela, bata os ovos e o açúcar com uma batedeira até o açúcar se dissolver e obter uma massa esponjosa. Junte o iogurte natural e o aroma de baunilha, e misture tudo bem. A seguir, junte primeiro a mistura de chocolate e manteiga e, depois, a mistura de cacau e farinha.
- 4 Parta 8 Kinder Schoko-Bons e junte-os à massa.
- 5 Deite a massa num molde desmontável forrado com papel vegetal, coza no forno pré-aquecido a 180 °C (com calor em cima e em baixo ou a 165 °C com ventilador) durante 20 minutos, e deixe arrefecer.
- 6 Uma vez frio, corte o brownie em 12 pedaços triangulares e corte a borda arredondada de cada um para lhes dar uma forma de árvore. O que sobrar pode comer como snack!
- 7 Meta um pauzinho de gelado na parte inferior de cada triângulo.
- 8 Para a decoração, misture o açúcar com o sumo de limão. Deite o glacé numa manga de pasteleiro, cubra os triângulos de brownie com o glacé e polvilha com açúcar em pó.
- 9 Corte ao meio 12 Kinder Schoko-Bons e coloque duas metades em cima de cada brownie com o glacé.

Porções 12

Por porção 60 g/249 kcal

ISTO
SABE A
DIVERSÃO.

