



PEQUENOS HERÓIS  
PASTELEIROS

## BARRETES DE NATAL COM BARRINHAS

**Kinder**  
CHOCOLATE

🕒 Aprox. 45 minutos

❄️ Aprox. 30 minutos

### INGREDIENTES

- 250 g de base de tarte clara ou escura (já preparada)
- 12 barrinhas **Kinder CHOCOLATE** (= 150 g)
- 50 g de manteiga
- 80 g de queijo creme
- 250 g de açúcar em pó
- 15 gotas de corante alimentar vermelho
- 18 g de pérolas de açúcar grandes de cor branca
- 2 colheres de café de minipérolas de açúcar brancas

### ADICIONALMENTE

- Pausinhos de espetadas

**Por porção:** kj/kcal: 819/196  
Proteínas: 2,3 g Lípidos: 8,3 g  
Hidratos de carbono: 28,1 g  
Unidade de hidratos de carbono: 2,5

### PREPARAÇÃO

- 1 Esmigalhe bem a base de tarte. Derreta as barrinhas **Kinder CHOCOLATE** em banho-maria com a manteiga, misture com o queijo fresco e a base da tarte esmigalhada, e deixe arrefecer 30 minutos até se conseguir fazer bolas com a massa.
- 2 Faça 18 bolinhas com a massa e dá-lhes forma de cone. Para o glacé, dilua o açúcar em pó com um bocadinho de água e aplique o corante alimentar.
- 3 Introduza os cones nos pausinhos de espetadas e mergulhe-os no glacé. A seguir, coloque as pérolas grandes nas pontas, decore a borda inferior com minipérolas, deixe secar, e pronto a servir!