



PEQUENOS HERÓIS
PASTELEIROS

BOLACHAS DE RENA COM BARRINHAS

Kinder
CHOCOLATE

 Aprox. 45-50 minutos

 Aprox. 45 minutos

 Aprox. 20 minutos

INGREDIENTES

- 12 barrinhas **Kinder** CHOCOLATE (= 150 g)
- 110 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 300 g de farinha
- 1 colher de café de cacau em pó
- 1 colher de café de levedura química
- 30 bretzels salgados pequenos
- Lápis de pasteleiro vermelho (pronto a decorar)

ADICIONALMENTE

- Película aderente, papel vegetal

Por porção: kj/kcal: 510/121
Proteínas: 2 g 5,1 g, Hidratos de carbono: 16,7 g Unidade de hidratos de carbono: 1,5

PREPARAÇÃO

- 1** Derreta 8 barrinhas **Kinder** CHOCOLATE em banho-maria. Bata a manteiga, o açúcar, o sal e as barrinhas **Kinder** CHOCOLATE até obter uma massa esponjosa. Junte o ovo, e misture. A seguir, peneire a farinha, o cacau em pó e a levedura química. Amasse bem, envolva com película aderente, e deixe arrefecer durante 45 minutos.
- 2** Faça umas 30 bolinhas com a massa, e coloque-as num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal. Corte os bretzels ao meio, pegue em uma metade de cada lado das bolinhas como se fosse um corno, e pressione ligeiramente as bolinhas para as nivelares. Leve as bolachas ao forno previamente aquecido a 180 °C (gás: nível 3, ventilador 160 °C) durante, aproximadamente, 15-20 minutos.
- 3** Deixe as bolachas arrefecer numa grelha para arrefecer bolos. Derreta o resto das barrinhas **Kinder** CHOCOLATE em banho-maria, e desenhe os olhos da rena. Se quiser, pode cobrir os cornos com o resto de **Kinder** CHOCOLATE ou desenhar os olhos. Pinte o nariz das renas com o lápis de pasteleiro, deixe secar, e pronto a servir!