



PEQUENOS HERÓIS
PASTELEIROS

PALITOS DE NATAL

Kindler
CHOCOLATE

 1 hora e 15 minutos

 25 minutos

INGREDIENTES PARA 14 PORÇÕES

- 180 g de manteiga
- 130 g de açúcar em pó
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 300 g de farinha
- 4 barrinhas **Kindler** CHOCOLATE
- 2 colheres de café de cacau em pó
- 1 colher de café de leite

Porções 14

Por porção 28 g

Por porção 233 kcal

PREPARAÇÃO

- 1 Com uma batedeira, bata a manteiga, o açúcar em pó e o sal até obter uma massa esponjosa. Acrescente o ovo e mistura novamente. Adicione a farinha à massa e mistura com uma colher.
- 2 Derreta as barrinhas **Kindler** CHOCOLATE em banho-maria. Corte a massa em duas metades. Numa metade, adicione o chocolate fundido, o cacau em pó e o leite, e mexa com uma colher até obter uma massa homogênea. Deixe arrefecer ambas as metades da massa durante uns 30 minutos.
- 3 Faça 14 bolas com cada massa. Dê a cada bola a forma de serpente, e vá unindo uma serpente de massa escura a outra de massa clara, entrelaçando-as entre si. Achate ligeiramente as extremidades e coloque os palitos já moldados num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal.
- 4 Coza no forno a 180 °C com calor em cima e em baixo a 165 °C, com ventilador durante 17 minutos. Deixe arrefecer.
- 5 E estão prontos para serem saboreados! O Natal já está aqui!