



BLONDIES MARMOLEADOS CON KINDER® MAXI



Blondies marmoleados con Kinder® Maxi.

Me gusta | 0

1 hora

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

Para la masa oscura:

300 g de harina de fuerza

25 g de cacao en polvo

2 cucharaditas de levadura en polvo

5 barras de Kinder® Maxi

135 g de azúcar

1 paquete de azúcar de vainilla

130 g de mantequilla

1 huevo mediano

Para la masa clara:

665 g de requesón

3 huevos medianos

1 paquete de pudín en polvo

165 g de azúcar

2 paquetes de azúcar de vainilla

250 g de mantequilla

También: tazones, colador, cuchillo, tabla, olla, estufa, batidora de mano (gancho para masa), rodillo, horno, bandeja para hornear y papel para hornear

Información nutricional:

Porciones: 32
Por porción: 63 g
Por porción: 210 kcal

Descargar receta

INSTRUCCIONES:

- 1 Para la masa oscura, mezcla la harina con el cacao y la levadura en polvo, y tamiza en un bol. Pica las barritas de Kinder® Maxi en trozos pequeños y derrítelas al baño maría. Agrega el azúcar, el azúcar de vainilla, la mantequilla derretida y los huevos, y amasa con una batidora de mano.
- 2 A continuación, amasa la masa brevemente con las manos sobre una superficie enharinada. Extiende dos tercios de la masa en una bandeja para hornear y precalienta el horno (calor superior/inferior: 200 °C / ventilador: 175 °C).
- 3 Para la masa clara, pon el requesón, los huevos, el pudín en polvo, el azúcar y el azúcar de vainilla en un bol. Derrite la mantequilla en una cacerola pequeña y revuelve con la masa clara. Extiende la masa clara sobre la masa oscura y alísala. Corta la masa oscura restante en trozos pequeños y extiéndela sobre la masa clara.
- 4 Hornea el bizcocho durante unos 30 minutos en la rejilla del medio. Corta el bizcocho en trozos pequeños del tamaño de un bocado y sirve.

Receta anterior

Volver a recetas

Receta siguiente

