



CARACOLES DE BIZCOCHO CON KINDER® CHOCOLATE



Bizcochos súper divertidos para tus hijos con Kinder® Chocolate

Me gusta | 6

1 hora 20 minutos

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

- 6 huevos
- 150 gramos de azúcar
- 1 pizca de sal
- 110 gramos de harina
- 2 cucharadas de maicena
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 12 barras Kinder® Chocolate (150 g)
- 200 g de queso ricota
- 1 cucharada de azúcar
- 24 ojos de azúcar

Información nutricional:

Porciones: 12

Por porción: 83 g

Por porción: 235 kcal

INSTRUCCIONES:

- 1 Para la masa, separar los huevos, batir las claras con 100 g de azúcar y una pizca de sal a punto de nieve. Batir las yemas de huevo con el azúcar restante hasta que quede esponjoso.
- 2 Mezclar la harina, la fécula y el polvo de hornear, tamizar e incorporar a la mezcla de yema de huevo y azúcar alternando con las claras de huevo.
- 3 Extender la masa sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno, hornear en horno precalentado a 200 °C (horno de convección: 180 °C) durante unos 8-10 minutos y dejar enfriar sobre una rejilla.
- 4 Para la crema, separe 2 piezas conectados por barra Kinder® Chocolate en el medio y reserve. Picar en trozos grandes las piezas restantes y derretir al baño maría. Reserva 1 cucharada de Kinder® Chocolate derretida.
- 5 Mezclar rápidamente el resto de Kinder® Chocolate derretido con el queso ricota y el azúcar y esparcir sobre la base del bizcocho.
- 6 Enrolle la base del bizcocho por el lado corto y no enrolle la parte final del borde de aproximadamente 2 cm.
- 7 Enfríe el rollo durante unos 30 minutos y córtelo en 12 caracoles. Coloque las piezas reservadas de Kinder® Chocolate en los extremos sobresalientes de los caracoles y, utilizando el Kinder® Chocolate derretido reservado, adorne con ojos de azúcar y, si lo desea, una boca hecha de escritura de azúcar.

< Receta anterior

< Volver a recetas

Receta siguiente >

