



CROCANTE DE NUEZ CON KINDER® MAXI



Crocante de nuez con Kinder® Maxi

Me gusta | 6

50 minutos

30 minutos

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

- Para la masa:
- 220 g de harina de fuerza
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 50 g de azúcar
- 150 g de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 10 barras de Kinder® Maxi
- Para la mezcla de frutos secos:
- 100 g de mantequilla
- 75 g de azúcar
- 2 cucharadas de miel
- 5 cucharadas de agua
- 100 g de almendras, palitos
- 100 g de almendras cortadas en rodajas
- 100 g de avellanas molidas
- 100 g de avellanas
- Además: tazones, colador, cuchillo, batidora de mano (gancho para masa), tablero, olla, estufa, horno, rodillo, papel para hornear, bandeja para hornear, tenedor

Información nutricional:

Raciones: 30

Por porción: 43 g

Por porción: 229 kcal

INSTRUCCIONES:

- 1 Tamizar la harina y el polvo de hornear en un bol.
- 2 Agregue el azúcar, la mantequilla y las yemas de huevo.
- 3 Amase con una batidora de mano.
- 4 Picar 5 Kinder® Maxi.
- 5 Derretir al baño maría y añadir.
- 6 Amasar la masa con las manos.
- 7 Enfriar durante unos 30 minutos.
- 8 Estirar la masa con un rodillo hasta que tenga un grosor de aproximadamente 1 cm.
- 9 Colocar en una bandeja de horno forrada con papel de horno.
- 10 Pincha con un tenedor.
- 11 Pon a hervir la mantequilla, el azúcar, la miel y el agua en una cacerola.
- 12 Picar las avellanas y añadir las junto con los demás frutos secos.
- 13 Remover bien.
- 14 Extender la mezcla sobre la masa extendida.
- 15 Precalentar el horno (calor superior/inferior: 200°C / ventilador: 175°C)
- 16 Hornear la masa en la rejilla central del horno durante unos 20 minutos.
- 17 Deja que la masa se enfríe.
- 18 Córdela en triángulos uniformes.
- 19 Sumerja las esquinas de las nueces en las esquinas en las barras de Kinder® Maxi derretidas restantes.

[Receta anterior](#)

[Volver a recetas](#)

[Receta siguiente](#)

