



# GALLETAS CON KINDER® MAXI



Galletas con Kinder® Maxi

Me gusta | 10

15 minutos

## COMPARTIR RECETA



### INGREDIENTES:

- 75 g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 75 g de mantequilla, ablandada
- 150 g de harina de fuerza
- 1 pizca de sal
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 2 barras de Kinder® Maxi
- Utensilios:** Horno, báscula de cocina, tazón, batidora de mano (batidor), refrigerador, papel para hornear, bandeja para hornear, rallador.

Información nutricional:

Porciones: 8

Por porción: 50 g

Por porción: 214 kcal

### INSTRUCCIONES:

- 1 Precalentar el horno (calor arriba/abajo: 175 °C)
- 2 Batir el azúcar morena, la esencia de vainilla, el huevo y la mantequilla en un tazón a velocidad media hasta que esté cremoso, aproximadamente 3 minutos.
- 3 Mezcle la harina, la sal y el polvo de hornear y revuelva con la mezcla de mantequilla.
- 4 Cubra y enfríe la masa para galletas durante aprox. 20 minutos.
- 5 Pica un segmento de barras Kinder® Maxi por cada galleta.
- 6 Reserva las barras enteras restantes.
- 7 Reparte la masa en porciones.
- 8 Forme bolas en su mano.
- 9 Presione en el centro para hacer un pozo y agregue trozos de Kinder® Maxi picadas a cada galleta.
- 10 Vuelve a cerrar los huecos y coloca las bolas de masa en una bandeja de horno forrada con papel de horno.
- 11 Aplanar ligeramente.
- 12 Hornear en la rejilla del medio del horno durante 20-25 minutos.
- 13 Deja que se enfríen un poco.
- 14 Después de hornear, espolvorea finos trozos de Kinder® Maxi sobre las galletas.
- 15 Consumir tibio o frío si lo desea.
- 16 Consejo: Puede guardar las galletas horneadas en un frasco hermético para mantenerlas frescas por más tiempo. Si quieres recalentarlos, colócalos en la rejilla de la tostadora y caliéntalos a tu gusto.

[← Receta anterior](#)

[← Volver a recetas](#)

[Receta siguiente →](#)

