



GALLETAS CRÈME BRÛLÉE CON KINDER® MAXI



Galletas crème brûlée con Kinder® Maxi.

Me gusta | 1

35 minutos

1 hora

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

Para la masa:

150 g de mantequilla blanda

50 g de azúcar

250 g de harina de fuerza

1 pizca de sal

Para la crema:

2 barras de Kinder® Maxi

100 ml de leche

1 cucharadita de pudín de vainilla en polvo

Además:

Un poco de azúcar morena

Utensilios: cortador de galletas redondo con borde ondulado (5 cm de diámetro), cortador de galletas pequeño en forma de corazón y papel para hornear.

Información nutricional:

Porciones: 24
Por porción: 25 g
Por porción: 104 kcal

Descargar receta

INSTRUCCIONES:

- 1 Bate la mantequilla hasta que quede esponjosa, agrega poco a poco el azúcar y remueve. Agrega la harina y la sal, y mezcla hasta formar una masa suave. Forma un rollo con la masa (Ø aprox. 5 cm de diámetro) con las manos, envuélvelo en film transparente y déjalo enfriar durante aproximadamente 1 hora.
- 2 Mientras tanto, trocea las barras de Kinder® Maxi y caliéntalas en una olla con la mitad de la leche. Mezcla el pudín en polvo con la leche restante hasta que quede suave y luego agrega a la mezcla. Deja que la crema hierva a fuego lento durante unos 2 minutos revolviendo ocasionalmente. Luego déjala enfriar y llena una manga pastelera con ella. Precalienta el horno (calor superior/inferior: 185 °C).
- 3 Corta el rollo de masa enfriado en 24 rodajas y extiende sobre una bandeja de horno forrada con papel para hornear. Hornea durante 15 a 20 minutos hasta que se doren. Luego déjalo enfriar.
- 4 Unta la crema sobre las galletas con la ayuda de la manga pastelera. Luego espolvorea la nata con un poco de azúcar moreno y caramelízala con cuidado con el quemador de crème brûlée.

Receta anterior

Volver a recetas

Receta siguiente

