



MINI GALLETAS CON KINDER® MAXI



Estas galletas dicen más que mil palabras.

Me gusta | 1

30 minutos

15 minutos

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

Para la masa:

70 g de mantequilla derretida

25 g de azúcar

2 huevos medianos

220 g de harina de fuerza

1 cucharada de polvo para hornear

1 pizca de sal

80 ml de leche

1 cucharadita de jugo de limón

Para el glaseado:

3 barras de Kinder® Maxi

1 cucharadita de aceite de coco

Utensilios: Horno, báscula de cocina, tazones, batidora de mano, colador, taza medidora, manga pastelera, papel para hornear, bandeja para hornear, rejilla para pasteles, cuchillo, tabla de cortar, olla, espátula para masa y cucharita.

INSTRUCCIONES:

- 1 Bate la mantequilla y el azúcar en un bol hasta que esté cremoso. Agrega los huevos uno a la vez.
- 2 Mezcla la harina, el polvo para hornear y la sal, y tamiza con la mezcla. Agrega la leche y el jugo de limón, y mezcla hasta formar una masa suave. Luego vierte la masa en una manga pastelera.
- 3 Coloca un pequeño montoncito de masa (de 3 cm de diámetro por galleta) en una bandeja de horno forrada con papel para hornear, dejando un espacio de 4 cm. Hornea en el estante del medio durante 12-15 minutos (calor superior/inferior: 185 °C). Luego retira las galletas de la bandeja y déjalas enfriar sobre rejillas para pasteles.
- 4 Para el glaseado, derrite dos barras de Kinder® Maxi con aceite de coco en un recipiente al baño maría y extiende el glaseado uniformemente sobre el lado plano de las galletas. Pica finamente las barra de Kinder® Maxi restantes y espolvoréalas sobre las galletas. Si lo deseas, deja que el glaseado se asiente o sirve inmediatamente.

Información nutricional:

Porciones: 24
Por porción: 24 g
Por porción: 83 kcal

[← Receta anterior](#)

[← Volver a recetas](#)

[Receta siguiente →](#)

