



# OSITOS DE PUDÍN CON KINDER® CHOCOLATE

[Me gusta | 1](#)[20 minutos](#)[4 horas](#)

## COMPARTIR RECETA



### INGREDIENTES:

3 cucharadas de cacao

1 cucharada de azúcar

4 cucharadas de fécula de maíz

1 pizca de sal

5 yemas de huevo grandes

1 cucharadita de esencia de vainilla

600 ml de leche

6 barras de Kinder® Chocolate (75 g)

8 lunetas de chocolate color café

16 ojos de Azúcar

16 galletas marrones redondas con chispas de chocolate

8 galletas de mantequilla

### INSTRUCCIONES:

- 1 Mezcla el cacao en polvo, el azúcar, la fécula de maíz y la sal en una cacerola grande. Agrega las yemas de huevo, la esencia de vainilla y la leche hasta que estén bien combinados. Cocina a fuego medio y revuelve durante 5-8 minutos hasta que la mezcla espese y comience a burbujear. Continúa cocinando durante medio minuto hasta que burbujee.
- 2 Retira la olla del fuego, corta el Kinder® Chocolate en trozos y revuelve hasta que se haya derretido y la mezcla esté suave. Reserva 1 cucharadita de pudín para decorar. Llena 8 vasos pequeños de postre hasta 2/3 de su capacidad. Colócalos en la nevera durante 4 horas.
- 3 Para cada porción, coloca una galleta de mantequilla ligera encima del pudín. Con un poco del pudín reservado, coloca las lunetas de chocolate en la galleta como nariz. Coloca también los ojos de azúcar. Para las orejas, inserta dos galletas pequeñas con chispas de chocolate en el pudín en la parte superior del vaso. Sirve inmediatamente.

Información nutricional:

Porciones: 8

Por porción: 97 g

Por porción: 201 kcal

[← Receta anterior](#)[← Volver a recetas](#)[Receta siguiente →](#)