



PASTELITOS BUNDT CON KINDER® MAXI



El bizcocho es un clásico absoluto entre los pasteles. ¡Prueba ahora nuestro Pastelito Bundt con Kinder® Maxi!

Me gusta | 0

40 minutos

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

8 barras de Kinder® Maxi

3 huevos

50 g de mantequilla derretida

50 g de azúcar

150 g de harina

1.5 cucharaditas de levadura en polvo

1.5 cucharadas de cacao en polvo

130 g de yogur natural light

50 g de chocolate blanco

Mantequilla (para engrasar)

Además: horno, cuchillo, bol, tabla de cortar, batidora de mano, espátula de goma y mini molde para bizcochos.

INSTRUCCIONES:

- 1 Precalienta el horno a 180 °C. Pica 5 barras de Kinder® Maxi en trozos gruesos.
- 2 Bate la mantequilla y el azúcar con una batidora de mano hasta que quede esponjosa. Agrega los huevos uno a la vez y revuelve. Agrega la harina, el polvo de hornear, el cacao en polvo y el yogur, y mezcla todo hasta obtener una masa suave. Incorpora con cuidado las barras de Kinder® Maxi picadas a la masa.
- 3 Engrasa la mini sartén. Vierte la masa en el sartén y hornea en un horno precalentado durante 20 minutos. Retira del horno y deja enfriar bien.
- 4 Derrite el chocolate blanco al baño maría. Saca el pastelito del molde y rocía con el chocolate blanco derretido. Pica en trozos grandes 3 barras de Kinder® Maxi. Espolvorea el Kinder® Maxi picado sobre los pastelitos. Refrigerera hasta que esté listo para comer.

Información nutricional:

Porciones: 12
Por porción: 65 g
Por porción: 217 kcal

[← Receta anterior](#)

[← Volver a recetas](#)

[Receta siguiente →](#)

