



# VELEROS CON KINDER® CHOCOLATE



¡Ahoy, amarra y disfruta! ¡Los pequeños veleros rumbo a tu cocina!

Me gusta | 5

1 hour 45 minutes

## COMPARTIR RECETA



### INGREDIENTES:

- 80 gramos de margarina
- 80 gramos de azúcar
- 2 huevos
- 130 gramos de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 30 ml de leche, 1,5% de grasa
- 9 barras Kinder® Chocolate (112,5 g)
- Para decoración:**
- Papel para hornear (aprox. 18 x 21 cm)
- 9 palitos para Cake Pops
- 18 brochetas pequeñas de madera con mango ancho

Información nutricional:

Porciones: 9

Por porción: 60 g

Por porción: 238 kcal

### INSTRUCCIONES:

- 1 Bate la margarina con el azúcar hasta que quede esponjoso, incorpora los huevos uno por uno.
- 2 Mezcle la harina y el polvo de hornear y revuelva en la masa alternando con la leche.
- 3 Vierta la masa en un molde para hornear, sobre una bandeja para hornear, forrada con papel de hornear (aprox. 18 x 21 cm), hornee en un horno precalentado a 180 °C (horno de convección: 160 °C) durante aproximadamente 20 minutos y deje enfriar en una rejilla de alambre.
- 4 Cortar la tarta en 9 trozos (aprox. 7 x 6 cm). Desembale Kinder® Chocolate y deje los papeles a un lado.
- 5 Rompa 1 segmento de cada barra Kinder® Chocolate y derrita sobre un baño de agua caliente mientras revuelve. Reduzca a la mitad las barras restantes a lo largo.
- 6 Cepille la parte inferior de las barras partidas por la mitad con Kinder® Chocolate derretido, colóquelas en los lados largos de las rebanadas de pastel como un carril y déjelas secar.
- 7 Doble los papeles que apartaste alrededor de los palitos de cake pops para hacer velas e insértalos en las rebanadas de pastel.
- 8 Clava brochetas de madera en los costados de los botes como remos y sirve a los veleros con Kinder® Chocolate.

[← Receta anterior](#)

[← Volver a recetas](#)

[Receta siguiente >](#)

