



WHOOPIE DE MANZANA CON KINDER® MAXI



Whoopie de manzana con Kinder® Maxi

Me gusta | 8

30 minutos

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

- Para la masa:**
- 1 vaina de vainilla
- 50 g de mantequilla derretida
- 25 g de azúcar
- 1 huevo
- 120 g de harina de fuerza
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 1 pizca de sal
- 100 g de manzana
- Para la crema:**
- 4 barras de Kinder® Maxi
- 100 g de queso crema
- Adicional:** Un poco de azúcar glas para espolvorear.
- Utensilios:** Horno, cuchillo, tabla de cortar, básculas de cocina, tazones, batidora de mano (batidor), pelador, papel de hornear, bandeja para hornear, estufa, olla.

Información nutricional:

Porciones: 12

Por porción: 44 g

Por porción: 124 kcal

INSTRUCCIONES:

- 1 Corta la vaina de vainilla por la mitad a lo largo y raspa la pulpa.
- 2 Batir la pulpa de vainilla con la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremosa (aprox. 3 minutos con una batidora de mano)
- 3 Agregue el huevo.
- 4 Agrega la harina, el polvo para hornear y la sal y mezcla hasta formar una masa suave.
- 5 Lavar la manzana, secarla, pelarla.
- 6 Cortarla en dados finos e incorporarla a la masa.
- 7 En una bandeja de horno forrada con papel de horno, extender dos montones de masa (de 3-4 cm de diámetro cada uno) utilizando dos cucharadas por whoopie y alisarlo con los dedos o cucharadas ligeramente humedecidos.
- 8 Hornee en el estante central del horno precalentado a 200°C con calor superior/inferior durante unos 12 minutos.
- 9 Para la nata, picar en trozos grandes las barras de Kinder® Maxi y derretirlas lentamente en un bol al baño maría.
- 10 Mezclar el queso crema con las barras kinder derretidas.
- 11 Con una manga pastelera, esparza la crema sobre la mitad de los whoopies y coloque un whoopie en cada uno como tapa y presione ligeramente.
- 12 Sirva espolvoreado con azúcar glass.

[← Receta anterior](#)

[← Volver a recetas](#)

[Receta siguiente >](#)

