



GALLETAS DE ERIZO CON KINDER® CHOCOLATE



Galletas de erizo con Kinder® Chocolate.

Me gusta | 9

1 hora

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

- 150 g de harina
- 100 g de azúcar en polvo
- 1 huevo
- 95 g de fécula de maíz
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de esencia de almendra
- 1 pizca de sal
- 8 cucharadas de mantequilla
- 12 barras de Kinder® Chocolate
- Nueces picadas para decorar

Información nutricional:

Porciones: 18

Por porción: 25 g

Por porción: 169 kcal

INSTRUCCIONES:

- 1 Precalienta el horno a 180°C.
- 2 Forra una bandeja para horno con papel de horno.
- 3 En un bol mezcla todos los ingredientes excepto el Kinder® Chocolate y las nueces picadas hasta formar una masa suave.
- 4 Si la masa queda demasiado pegajosa, añade un poco más de maicena. Debe quedar suave pero no pegajosa.
- 5 Forme bolitas con pequeños trozos de masa.
- 6 Estira de un lado bolas a lo largo.
- 7 Forma la cabeza del erizo.
- 8 Coloca en la bandeja para horno.
- 9 Hornea a 180°C durante 20 minutos hasta que se doren.
- 10 Retira del horno.
- 11 Deja enfriar por completo.
- 12 Calienta el Kinder® Chocolate a baño maría.
- 13 Revuelve hasta que se derrita por completo.
- 14 Deja enfriar un poco.
- 15 Sumerge el lado redondo de las galletas de erizo en el chocolate.
- 16 Espolvorea con nueces picadas.
- 17 Colócalas sobre papel de horno.
- 18 Sumerge palillos en el chocolate y dibuja puntos como ojos y narices en los erizos. Deja secar el chocolate.

[Receta anterior](#)

[Volver a recetas](#)

[Receta siguiente](#)

