



PUDÍN EN CAPAS CON KINDER® CHOCOLATE



Capa por capa: ¡probar es imprescindible! En serio, este pudín con Kinder® Chocolate es realmente un poema.

Me gusta | 5

2 horas

COMPARTIR RECETA



INGREDIENTES:

- 6 barras de Kinder® Chocolate (75g)
- 2-3 cucharadas de fécula de maíz
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharada de azúcar glas
- 400 ml de leche
- 60 g de galletas de avena
- 6 vasos de postre (180ml cada uno)

Información nutricional:

Porciones: 6

Por porción: 96 g

Por porción: 180 kcal

INSTRUCCIONES:

- 1 Corta en cuartos 3 barras de Kinder® Chocolate (mitad a lo largo y a lo ancho).
- 2 Pica en trozos grandes las barras restantes de Kinder® Chocolate.
- 3 Mezcle la fécula de maíz, el cacao en polvo y el azúcar glas.
- 4 Revuelva con 50 ml de leche.
- 5 Llevar a ebullición el resto de la leche.
- 6 Añadir la mezcla de cacao y leche y llevar nuevamente a ebullición mientras revuelve.
- 7 Cubra el pudín con papel de aluminio.
- 8 Déjelo enfriar durante unos 30 minutos.
- 9 Pon las galletas de avena en una bolsa para congelador, cierra bien y aplástala finamente con ayuda de un rodillo.
- 10 Mezclar las migas de galleta con Kinder® Chocolate picado.
- 11 Divida un tercio de la mezcla de galletas en 6 vasos de postre.
- 12 Coloque la mitad del pudín encima.
- 13 Repita el proceso.
- 14 Adorna el pudín en capas con Kinder® Chocolate en cuartos y el resto de la mezcla de galletas.
- 15 Sirve.

[← Receta anterior](#)

[← Volver a recetas](#)

[Receta siguiente →](#)

