HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Cookies de Kinder

15min · 6 raciones · 519 kcal

Ingredientes

- **115gr** de mantequilla
- **75gr** de azúcar
- **100gr** de azúcar moreno
- **1 cucharadita** de esencia de vainilla
- **225gr** de harina de trigo
- **1 cdta** de impulsor
- **1 cdta** de sal
- **125gr** de chocolatinas Kinder
- **1** huevo entero

POR RACIÓN

Proteínas	6,9 g
Grasas	24 g
Hidratos	69 g
Fibra	1,2 g

Elaboración

1. En un bol mezclar la mantequilla, el azúcar blanco y el moreno, un huevo entero y una cucharadita de esencia de vainilla hasta obtener una masa más o menos homogénea.
2. Mezclar los ingredientes secos, como la harina de trigo, una cucharadita de impulsor y otra de sal, hasta obtener una masa bien compacta.
3. Cortar las chocolatinas Kinder en trocitos pequeños y mezclarlos dentro de la masa de galleta.
4. Colocar bolitas de masa en una bandeja con papel de horno, separadas entre sí, y aplastarlas con un vaso hasta que tengan forma de galleta.
5. Opcionalmente, colocar una chocolatina Kinder encima de cada galleta.
6. Hornear a 170 grados durante 15 minutos, con calor arriba y abajo.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto