

Galletas de kit kat

Tiempo total: 30 minutos

Dificultad: Media

Porciones: 6

Ingredientes:

- kit kat
- 4 cucharadas de crema
- 2 huevos
- 1 taza de harina
- 4 cucharadas de cacao amargo en polvo

Preparación:

- 1.-Poner en un bowl 1 taza de pasta de kit kat + 4 cucharadas de crema y llevar al microondas por 30 segundos. Mezclar con una cuchara para que quede homogénea
- 2.-Agregar 2 huevos y revolver para integrar todo
- 3.-Agregar 1 taza de harina + 4 cucharadas de cacao amargo en polvo. Mezclar
- 4.-Sacar con una cucharita porciones parecidas y hacer bolitas con la mano
- 5.-Poner las bolitas en la lata del horno con papel encerado
- 6.-Dividir una barra de kit kat dark en palitos y cortarlos en trozos pequeños
- 7.-Enterrar los cubitos de kit kat en el centro de las bolitas de masa ejerciendo presión para que se entierren
- 8.-Llevar al horno precalentado a 180 gradas por 8 minutos