

Ricetta Kinder fetta al latte

Autore: brandmade brandmade

Data: 11 Luglio 2014



Ottima ricetta al cacao per l'estate, adatta non solo ai bambini ma anche per uno spuntino fresco e gustoso, o come dessert. La Kinder fetta al latte ha una ricetta a base di cacao e miele, con l'aggiunta di panna montata.

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 200°
2. In una coppa, ponete il burro ammorbidito e lo zucchero a velo
3. Amalgamate gli ingredienti fino ad avere una crema compatta
4. Incorporate gli albumi e impastate
5. Versate il cacao, la farina e il lievito a pioggia
6. Formate un composto liscio
7. Mettete la carta forno su una teglia e create con la metà dell'impasto ottenuto, a rettangoli di 1/2 cm di altezza
8. Infornate per 4 minuti esatti

9. Una volta sfornati, fate raffreddare
 10. Intanto, montate a neve fermissima la panna fresca di frigo e aggiungete il miele continuando a montare
 11. Spalmate la crema ottenuta sui 2 rettangoli lasciando liberi i bordi
 12. Metteteci sopra gli altri 2 rettangoli
 13. Premete leggermente e una volta ottenute le fette al latte mettete in frigo per circa 1 ora
 14. Dividete in porzioni e servite fredda
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/ricette/ricetta-kinder-fetta-al-latte/>

Generato il 19/05/2025