

## CORDELITOS ENROLLADOS BICOLOR



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
18



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

|                  |          |
|------------------|----------|
| Energía:         | 120 Kcal |
| Proteínas:       | 2.7 g    |
| Grasa Total:     | 4.6 g    |
| Colesterol:      | 19.0 mg  |
| H. de Carbono:   | 16.0 g   |
| Fibra Dietética: | 0,8 g    |
| Sodio:           | 39 mg    |

### Ingredientes

- 2 Tazas de harina cernida
- 2 Cucharaditas de polvos de hornear IMPERIAL®
- 1/3 Taza de azúcar granulada
- 3 Cucharadas colmadas de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 Huevo
- ¼ Taza de leche SVELTY®
- ½ Taza de maní sin sal molido o picado fino (50 g)
- 1/3 Taza de chocolate en polvo NESTLÉ®

### Preparación

1.- Junta en un bowl la harina con el polvos de hornear IMPERIAL®, la azúcar granulada y las tres cucharadas de mantequilla. Frota con los dedos constantemente hasta conseguir una mezcla arenosa, agrega el huevo y la leche SVELTY® poco a poco amasando hasta conseguir una masa compacta que no se pegue en las manos.

2.- Separa las masas en partes iguales, a una de ellas agrega el maní molido y a la otra el chocolate en polvo NESTLÉ®. Toma pequeñas cantidades de cada una y estira con tus manos frotando cuidadosamente con el objetivo de obtener cordones de 8 cm. de largo. Enrolla ambos cordelitos torciendo para mezclar los colores de manera decorativa.

3.- Deja los cordelitos bicolor sobre una lata para horno previamente enmantequillada y lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 12 a 15 minutos aproximados hasta cocerlos completamente. Una vez listos, retíralos del horno y déjalos enfriar.