

## 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 líquida
- 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 líquida 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.