Magdalenas de cacao

Las magdalenas de cacao son un clásico en la repostería casera, pero ¿por qué no darles un giro especial? Esta receta no solo es deliciosa, sino que es perfecta para cocinar en familia, donde los niños pueden ayudar en cada paso, convirtiendo la cocina en un espacio de creatividad y diversión. ¡Prepárate para unas magdalenas esponjosas con un sabor intenso a cacao y sorpresas de chocolate y frutos secos en cada mordida!

Ingredientes (12 magdalenas)

Para preparar estas magdalenas de cacao, necesitarás los siguientes ingredientes:

- 50 g de NESQUIK® Intenso 100% cacao puro natural
- 2 huevos tamaño M
- 120 g de harina de trigo
- 8 g de levadura en polvo
- 125 g de azúcar
- 125 ml de leche (puedes optar por leche entera o alguna alternativa vegetal)
- 75 ml de aceite de oliva suave (si prefieres, puedes usar aceite de girasol si prefieres un sabor más neutro)
- 1 pizca de sal
- 15 g de avellanas peladas (puedes sustituirlas por otro fruto seco como almendras o nueces)
- Toppings opcionales: trocitos de chocolate negro, leche o blanco, y azúcar glass para espolvorear, para dar ese toque

Elaboración Paso a Paso

1. Preparación de los Ingredientes

Antes de comenzar, asegúrate de que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente, especialmente los huevos y la leche. Esto ayudará a que la masa tenga una mejor consistencia.

Prepara también los utensilios que vas a necesitar: un bol grande para mezclar, un tamizador, una batidora o varillas manuales, y los moldes para las magdalenas.

2. Mezclar los Ingredientes

Paso 1: Bate los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté tan espumosa como una nube de chocolate. Si tienes pequeños en casa, ¡invítalos a mezclar y batir! Con las varillas, es el momento perfecto para que entren en acción.

Paso 2: Añade el aceite y la leche poco a poco, sin parar de mezclar. ¡Este es el momento donde empieza la magia! La mezcla empieza a tomar forma, y la pizca de sal le dará ese ¡BOOM! de sabor que todos amamos.

Paso 3: Tamiza la harina con la levadura para eliminar los grumos, y agrégala lentamente a la mezcla. Tamiza también el NESQUIK® Intenso para que el cacao se integre perfectamente. Mezcla todo con movimientos envolventes, ¡y verás cómo la masa se transforma en una deliciosa mezcla de chocolate!

Paso 4: ¡Sorpresa crujiente! Añade las avellanas picadas y los trocitos de chocolate Nesquik® a la masa. Esto hará que cada mordisco esté lleno de sabor y textura. ¿Te atreves a añadir más trocitos de chocolate? ¡Hazlo!

3. Reposo de la Masa

Una vez que la masa esté lista, cúbrela con papel film y déjala reposar en el refrigerador durante un mínimo de 2 horas. Este paso es fundamental para que la masa adquiera cuerpo y las magdalenas se horneen de manera uniforme. Si lo prefieres, puedes dejar la masa reposando toda la noche, lo que te permitirá hornear las magdalenas al día siguiente con una textura aún más esponjosa.

4. Precalentar el Horno y Preparar los Moldes

Cuando la masa haya reposado el tiempo necesario, precalienta el horno a 200ºC. Mientras tanto, prepara los moldes para las magdalenas. Puedes utilizar moldes de papel o de silicona, según tu preferencia. Rellena los moldes hasta un tercio de su capacidad para que las magdalenas tengan espacio para crecer durante la cocción.

5. Horno en marcha

Hornea las magdalenas durante 13-15 minutos o hasta que, al pincharlas con un palillo, salga limpio. ¡Pero cuidado! No abras el horno en los primeros 10 minutos para que no pierdan su fuerza Nesquik® y sigan creciendo como campeonas.

6. Dejar Enfriar y Disfruta

Una vez horneadas, deja que las magdalenas se enfríen sobre una rejilla. ¡Y ahora viene la parte más divertida! Decóralas con todo lo que te guste: chispas de colores, sirope de chocolate Nesquik® y una lluvia de azúcar glas para darles un acabado espectacular. Puedes dejar que los más pequeños hagan sus propias creaciones, ¡las posibilidades son infinitas!

7. Decora con diversión

Una vez horneadas, deja que las magdalenas se enfríen sobre una rejilla. ¡Y ahora viene la parte más divertida! Decóralas con todo lo que te guste: chispas de colores, sirope de chocolate Nesquik® y una lluvia de azúcar glas para darles un acabado espectacular. Puedes dejar que los más pequeños hagan sus propias creaciones, ¡las posibilidades son infinitas!

Tips Nesquik® para una Experiencia Extraordinaria:

- Más Choco Power: Si eres fan del chocolate, añade trozos grandes de chocolate Nesquik® o incluso una cucharada extra de NESQUIK® Intenso a la masa. ¡El resultado será explosivo!
- Avellanas Crunch!: ¿No te gustan las avellanas? ¡No hay problema! Puedes sustituirlas por nueces, almendras o incluso por galletas trituradas para un toque crujiente y dulce.
- Explosión de Sabores: Si quieres llevar estas magdalenas al siguiente nivel, rellena el centro de las magdalenas con crema de chocolate Nesquik® antes de hornearlas. ¡El corazón fundido de chocolate te dejará sin palabras!
- Nesquik® en Familia: Cocinar estas magdalenas es una oportunidad perfecta para pasar tiempo de calidad con los niños. Desde tamizar los ingredientes hasta decorar, ¡cada paso es una aventura! Y lo mejor de todo: al final podrás disfrutar de unas magdalenas deliciosas y llenas de amor.

8. Cocinando en Familia

Cocinar con niños es una experiencia gratificante que no solo les enseña habilidades culinarias, sino que también fomenta la paciencia, la creatividad y el trabajo en equipo. Permíteles participar en cada paso de la receta, desde mezclar los ingredientes hasta decorar las magdalenas. Esto no solo hará que se sientan parte del proceso, sino que también incrementará su interés en la cocina y en probar nuevos alimentos.

Además, las magdalenas de cacao son una excelente opción para llevar al colegio, compartir con amigos o disfrutar en una merienda en casa. Al prepararlas tú mismo, tienes el control total sobre los ingredientes, lo que te permite adaptar la receta a tus gustos y necesidades.

En resumen, esta receta no solo te brinda unas deliciosas magdalenas, sino también la oportunidad de crear momentos especiales en la cocina, convirtiendo una simple tarde en una experiencia llena de sabor y diversión en familia. ¡Manos a la masa y a disfrutar!

¡A disfrutar y... Quicky Time!