Receta de Magdalenas de Nesquik®

¡Bienvenido! Hoy te enseñaremos cómo preparar unas deliciosas magdalenas de Nesquik®. Estos esponjosas magdalenas caseras son ideales para el desayuno, la merienda, o para darte un capricho en cualquier momento del día. Aquí encontrarás la información nutricional, los ingredientes necesarios y el paso a paso para elaborar estas irresistibles magdalenas con el inconfundible sabor de Nesquik®. ¡Sigue leyendo y descubre cómo hacerlas!

Ingredientes

Para preparar unas deliciosas magdalenas de Nesquik®, necesitarás los siguientes ingredientes:

- 150 g de NESQUIK®
- 150 g de harina
- 75 g de azúcar
- 3 huevos medianos
- 125 ml de aceite de girasol
- 75 ml de leche
- 16 g de levadura en polvo

Si prefieres, puedes hacer algunas sustituciones: usa harina integral en lugar de harina y edulcorantes naturales en lugar de azúcar, y aceite de coco en lugar de aceite de girasol. ¡Personaliza la receta según tus gustos y necesidades!

Para obtener los mejores resultados, elige ingredientes de calidad: huevos frescos, harina y leche fresca.

Elaboración

Sigue estos pasos detallados para preparar unas deliciosas magdalenas de Nesquik®:

1. Precalentar el horno a 200º.

2. Batir los huevos con la leche, el azúcar y el aceite de girasol.
3. Tamizar la harina, la levadura y el Nesquik® e incorporar a la mezcla anterior.
4. Batir de nuevo hasta dejar una masa homogénea.
5. Rellenar las cápsulas hasta 3/4 partes de su capacidad y hornear entre 12-15'.
6. Retirar del horno y dejar enfriar encima de una rejilla.

Truco: Antes de introducir en el horno, espolvorear con un poco de azúcar

Una vez listas, puedes decorar tus magdalenas de Nesquik® de diferentes maneras: espolvorea un poco de Nesquik® por encima o azúcar glass, añade chispas de chocolate o incluso rellénalas con crema de chocolate. ¡Deja volar tu imaginación y sorprende a tus invitados!

Sirve las magdalenas de Nesquik® con un vaso de leche fría para disfrutar de un desayuno o merienda deliciosamente chocolatoso.

Beneficios de Cocinar en Familia

Cocinar en familia no solo es una excelente manera de pasar tiempo juntos, sino que también ofrece una serie de beneficios, especialmente cuando se trata de hornear recetas sencillas como estas magdalenas de Nesquik®.

Fomenta la creatividad: Permitir que los niños participen en la cocina les ayuda a desarrollar habilidades creativas, ya que pueden experimentar con diferentes ingredientes y decoraciones.

Desarrolla habilidades motoras: Medir, mezclar y decorar son actividades que ayudan a los niños a desarrollar sus habilidades motoras finas.

Enseña sobre nutrición: Cocinar en casa es una oportunidad para enseñar a los niños sobre la importancia de una alimentación balanceada y la calidad de los ingredientes.

Fortalece los lazos familiares: Compartir la experiencia de cocinar y disfrutar de una comida casera fortalece los lazos familiares y crea recuerdos duraderos.

Conclusión

Ahora que conoces la receta de magdalenas de Nesquik®, estás listo para sorprender a tu familia con esta receta. Con ingredientes sencillos y un proceso fácil de seguir, estas magdalenas son perfectas para cualquier ocasión. No olvides experimentar con las variaciones y consejos adicionales para hacerlas aún más especiales.

¡Anímate a preparar estas magdalenas de Nesquik® y comparte tu experiencia con nosotros! Nos encantaría saber cómo te han quedado y qué variaciones has probado. ¡Buen provecho!