



# Nestlé Nesquik

## Recetas

### BIZCOCHO DE PLÁTANO Y NESQUIK

  
8-10 Raciones

  
1h 10min

  
Fácil

#### INGREDIENTES:

- 225 g de harina
- 100 g de mantequilla (a Tª ambiente)
- 150 g de NESQUIK
- 640 g de plátanos maduros
- 50 g de nueces troceadas
- 16 g (1 sobre) de levadura en polvo
- 1 huevo batido

#### ELABORACIÓN:

1. Calentar el horno a 180°C y engrasar un molde de bizcocho alargado, tipo plum cake, con un poco de mantequilla.
2. Batir la mantequilla con el Nesquik y el huevo e ir agregando poco a poco la harina tamizada con la levadura. Añadir los plátanos aplastados o triturados y las nueces troceadas.
3. Verter la mezcla en el molde preparado y hornearlo durante una hora aproximadamente o si al pincharlo con un palillo, éste sale seco. Dejarlo enfriar ligeramente y desmoldarlo sobre una rejilla.
4. Servirlo cortado en rodajas un poco gruesas con una bola de helado y/o salsa de chocolate caliente.

#### CONSEJO NUTRICIONAL:

Una apetitosa y nutritiva combinación de vitaminas, minerales, fibra e hidratos de carbono de lenta absorción que te proporcionarán una liberación gradual de energía para hacer frente a las actividades de la mañana o la tarde.

