



# Nestlé Nesquik

## Recetas

### BROWNIE CON NESQUIK

  
14 Raciones

  
28 min

  
Fácil

#### INGREDIENTES:

- 75 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural
- 4 huevos M
- 120 g de azúcar
- 120 g de azúcar moreno
- 250 g de mantequilla
- 50 g de harina
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de postre de extracto de vainilla
- 100 g de nueces

#### ELABORACIÓN:

1. **Picar las nueces** en trocitos no muy pequeños.
2. Precalentar el horno a **200° C**.
3. **Fundir la mantequilla** al microondas.
4. Con la mantequilla en caliente, **añadir los dos tipos de azúcares** y mezclar bien con unas varillas manuales.
5. **Incorporar los huevos y la vainilla** y seguir mezclando con las varillas, hasta conseguir una masa homogénea.
6. **Añadir el Cacao 100% puro natural NESQUIK** y la harina tamizados y una pizca de sal.
7. **Mezclar** con una lengua hasta que quede una masa fina y sin grumos. **Añadir las nueces y mezclar.**
8. **Verter la mezcla en un molde de 20x20 cm forrado con papel de horno.**  
Repartir la mezcla en el molde con ayuda de una lengua.
9. **Hornear unos 15-18 min.**
10. **Retirar del horno y dejar enfriar** sobre una rejilla.

#### *Truco:*

Puede hacerse sin las nueces o sustituir por otro fruto seco.

