



# Nestlé Nesquik

## Recetas

### MAGDALENAS CON CREMA DE NESQUIK

  
8-12 Raciones

  
30 min

  
Fácil

#### INGREDIENTES:

- 4 huevos
- 180 g de harina + 1 cucharada
- 150 g de mantequilla + 1 cucharada
- 90 g de azúcar
- 16 g de levadura en polvo
- 100 g de NESQUIK
- 50 g de queso blanco cremoso para untar

#### ELABORACIÓN:

1. **Precalentar el horno a 200°C.**
2. **Derretir los 150 g de mantequilla** y dejarla enfriar.
3. En un recipiente, **mezclar los huevos y el azúcar.**
4. **Añadir la harina, levadura y la mantequilla.**
5. **Engrasar los moldes de magdalenas con la cucharada de mantequilla** y espolvorearlos con la harina. Llenar 2/3 partes de los moldes con la masa.
6. **Hornearlas unos 7-10 minutos**, deben de estar ligeramente hinchadas y doradas.
7. **Preparar una mezcla con el Nesquik y el queso blanco cremoso.** Colocarla en una manga pastelera con boquilla un poco fina. Clavar la boquilla en la magdalena y rellenarla con un poco de crema de Nesquik; repetir con el resto.

