



Nestlé Nesquik

Recetas

BIZCOCHO LIGERO DE NESQUIK Y FRAMBUESA


8-10 Raciones


40 min


Fácil

INGREDIENTES:

- 150 g de NESQUIK
- 1 yogur natural azucarado LA LECHERA
- 100 g de harina
- 4 cucharadas de mermelada de frambuesas (80 g)
- 11 cucharada de levadura en polvo
- 1 huevo batido
- Azúcar glas

ELABORACIÓN:

1. **Calentar el horno a 180°C** y engrasar un molde rectangular, no muy alto, tipo brownie, con un poco de mantequilla.
2. **Mezclar el Nesquik con la harina y la levadura tamizada.** Agregar el yogur con el huevo batido y la mermelada y mezclarlo bien.
3. **Verterlo en el molde y cocerlo en el horno unos 30 minutos** hasta que esté firme al tacto. Dejarlo **reposar 5 minutos fuera del horno** y desmoldarlo sobre una rejilla para que se enfríe.
4. Cortarlo en dados y **servirlo espolvoreado con un poco de azúcar glas.** Espolvorear el azúcar glas con ayuda de un colador fino

CONSEJO NUTRICIONAL:

Un apetecible postre bajo en calorías y con muy poco aporte graso, ideal para toda la familia. **Las frambuesas son muy ricas en vitamina C**, con función **antioxidante** capaz de neutralizar los efectos de los **radicales libres**.

