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 180ºC** 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.