



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.

