

Granola Power Crunch con NESQUIK Intenso



Porciones: 8

Tiempo de preparación: 23 minutos

Dificultad: Fácil

Ingredientes:

- 15 g de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural (el alma chocolatera de la receta)
- 200 g de copos de avena integrales
- 30 g de semillas de chía
- 80 g de crema de cacahuete
- 100 g de pasta de dátil puro
- 60 ml de bebida de avena sin azúcares añadidos
- 60 g de avellanas peladas
- 60 g de pistachos pelados sin sal
- 60 g de anacardos
- 1 pizca de sal

Preparación paso a paso

- Precalienta el horno a 180°C: Antes de empezar a darle caña a la receta, pon el horno en marcha. Así estará en su punto cuando tu granola esté lista para hornearse.
- Dale caña a los frutos secos: Toma las avellanas, pistachos y anacardos y pícalos sin preocuparte por hacerlo perfecto. Aquí vale todo: golpes con el rodillo, con la mano... lo importante es que queden trozos irregulares para un crunch brutal. Los peques pueden unirse y liberar su energía mientras aplastan los frutos secos.

- Mezcla la base crujiente: En un bol grande, junta los copos de avena, las semillas de chía, los frutos secos picados y una pizquita de sal. Que los niños remuevan con una cuchara gigante (¡que se sientan chefs de verdad!). Aquí empieza el combo de texturas.
- Prepara la crema choco-nutty: En otro bol, mezcla la crema de cacahuete, la pasta de dátil y la bebida de avena. Mételo al microondas por 30 segundos a 750W, solo para suavizar la mezcla. Remueve bien hasta que esté todo bien combinado y homogéneo.
- NESQUIK, ¡actívate! Es momento de darle ese toque intenso con NESQUIK Intenso. Añádelo a la mezcla de crema de cacahuete y dátil. Esto le da a tu granola ese sabor a chocolate que no puede faltar. La mezcla tiene que quedar cremosa y con ese olor a choco que ya te tiene salivando.
- Mézclalo todo: Vierte la mezcla choco sobre la avena, frutos secos y semillas. Este es el momento de pringarse: deja que los niños (¡y tú también!) mezclen todo con las manos o con una espátula. Que se mezclen bien esos sabores y texturas.
- A la bandeja, en modo artista: Forra una bandeja de horno con papel sulfurizado y extiende la granola de manera uniforme. Es importante que no quede demasiado gruesa para que se hornee bien. Aquí los peques pueden esparcir la mezcla, ¡más manos hacen mejor trabajo!
- Horneo crujiente: Hornea la granola por 10 minutos. Sácala, remueve un poco para que todo se tueste por igual, y vuelve a meterla 5 minutos más. Repite si es necesario otros 3-5 minutos, siempre vigilando para que no se queme (queremos crujiente, no carbonizado).
- El toque final: Saca la granola del horno y déjala enfriar completamente. Al enfriarse, se pondrá todavía más crujiente y lista para romper bocas (y corazones) con cada bocado

Consejos y Variaciones:

- Personaliza a tope: ¿No tienes pistachos? ¿Prefieres nueces o almendras? ¡Cambia los frutos secos como quieras! Lo chulo de esta receta es que puedes hacerla tuya.
- Toque frutal: Añade frutas deshidratadas como pasas, arándanos o mango seco cuando la granola esté fría. Así tendrás un extra de color y un toque dulce irresistible.
- Endulzante alternativo: ¿No tienes pasta de dátil? No problem. Puedes usar miel o sirope de arce. Ojo, el sabor será algo distinto, pero igual de brutal.
- Formas divertidas: Si quieres hacer esto aún más divertido para los peques, usa moldes de galletas para dar forma a la granola antes de hornearla. ¡Haz estrellas, corazones o lo que se te ocurra!
- Guárdala bien: La granola puede durar semanas si la guardas en un frasco hermético. ¡Así tendrás tu dosis de energía choco-crunchy lista en cualquier momento!

Un Momento Único en la Cocina


Preparar esta Granola Power Crunch no es solo hacer comida; es crear un momento épico en la cocina. Que los peques se metan de lleno a mezclar, aplastar y probar no solo les enseña sobre cocina, sino también a disfrutar de los ingredientes naturales y saludables. La diversión está asegurada, y al final todos disfrutarán de un snack brutal que, además, es 100% hecho en casa.

Así que ya sabes, ponte el delantal, saca el NESQUIK Intenso y prepárate para una experiencia





Nestlé
Nesquik



granolera que te va a cambiar las mañanas. ¡Es hora de hacer algo delicioso y chulo con la familia!

¿Listo para elevar tu juego? ¡Con NESQUIK, el poder choco está asegurado!

