



Nestlé
Nesquik

IN CUCINA CON NESQUIK PER DARE UN TOCCO DI CREATIVITÀ ALLE GIORNATE!

Biscotti e cialde per il gelato: ricette facili e gustose da preparare con i bambini per divertirsi insieme ai fornelli

Milano, aprile 2020 – Il tempo in casa sembra non passare mai, le giornate sono scandite da un ritmo calmo, quasi surreale, e le idee per tenere i bambini impegnati iniziano a scarseggiare. La mattinata apparentemente inizia in discesa, con i compiti e le lezioni online i genitori possono tirare un bel sospiro di sollievo per qualche ora, ma dopo? Cominciano le tanto temute domande: “possiamo uscire?”, “andiamo al parco?” e così via: spiegare loro la condizione che stiamo attraversando non sempre è semplice.

Ma lo stare a casa può anche trasformarsi in una preziosa occasione se utilizzato per rafforzare il proprio legame con i figli e godersi con loro momenti di qualità, che la frenesia della “normale” quotidianità a volte non aiuta a creare.

Largo alla fantasia allora per trasformare le lunghe ore tra le mura domestiche in magiche giornate. Non solo lavoretti creativi o cartoni animati, i bambini hanno voglia di sperimentare, per loro ogni giorno è una scoperta. E quale momento migliore, se non questo, per coinvolgerli nella preparazione di dolci da poter gustare con tutta la famiglia?

Basta armarsi di Nesquik, di una buona dose di allegria e di un pizzico di creatività e la ricetta è fatta! Con Nesquik, che da sempre nutre le idee dei più piccoli e stimola la loro fantasia, creare in cucina con i bambini non è mai stato così magico e divertente!

#iorestoacasa con Nesquik!

ABBRACCIOTTI CON NESQUIK EXTRA CHOCO (SENZA GLUTINE)

Tempo di preparazione: 2 ore

Preparazione:

Per preparare la frolla al Nesquik: setaccia la farina e Nesquik Extra Choco in una ciotola capiente. Aggiungi zucchero e burro freddo tagliato a cubetti e inizia a lavorare creando un composto granuloso.

Aggiungi i tuorli e un pizzico di sale e impasta velocemente su un piano fino a formare una palla che lascerai riposare in frigorifero per circa 30 minuti. Per preparare la frolla bianca procedere come descritto in precedenza ma senza aggiungere Nesquik Extra Choco.

Riprendi gli impasti e stendili su un piano leggermente infarinato.

Con l'aiuto di uno stampo ritaglia dalla frolla al Nesquik degli orsetti dallo spessore di circa 1 cm, e disponili su una teglia coperta da carta forno. Ritaglia dei piccoli cuori dalla frolla bianca e ponili al centro dell'orsetto, spennellando il tutto con un po' di bianco d'uovo.

Decora i cuori di frolla con i cuoricini di zucchero, poi piega una o entrambe le zampe dell'orsetto per fargli abbracciare il cuore di frolla, utilizza un altro po' di albume spennellato per far aderire bene le zampine al cuore. Cuoci in forno caldo a 180° per circa 10 minuti: i biscotti saranno pronti quando i cuori di frolla bianca iniziano a dorarsi.

Ingredienti:

Per la frolla al Nesquik
20 gr di **Nesquik Extra Choco***
200 gr di farina di riso
120 gr di burro
60 gr di zucchero semolato
3 tuorli d'uovo
Un pizzico di sale

Per la frolla bianca

100 gr di farina di riso
60 gr di burro
40 gr di zucchero semolato
1 tuorlo d'uovo
un pizzico di sale

Per decorare

un albume
cuoricini di zucchero



CIALDE AL NESQUIK E GELATO ALLA VANIGLIA

Tempo di preparazione: 2 ore

Preparazione:

In una ciotola lavoriamo il burro con la farina e il Nesquik setacciati. Aggiungiamo subito dopo lo zucchero a velo e gli albumi fino ad avere un composto denso ma cremoso.

Su di un foglio di carta da forno disegniamo 8 cerchi di 8 cm di diametro e poi sul lato opposto vi spalmiamo con una spatola un po' del composto.

Lo spessore non deve superare i 3 mm. Prima di mettere in forno le cialde le cospargiamo con le lamelle di mandorle. Cuociamo in forno caldo a 180° per 10 minuti.

A cottura ultimata lasciamo intiepidire le cialde e poi le lasciamo freddare su di una gratella. Infine le farciamo con il gelato alla vaniglia e le serviamo.

Le cialde appena uscite dal forno sono molto malleabili per cui possono assumere la forma che vogliamo. A sigaretta, a cestino, a cono.

Ingredienti:

Per la base

- 100 gr di zucchero a velo
- 20 gr **Nesquik Opti-Start****
- 2 albumi
- 80 gr di farina
- 100 gr di burro
- 30 gr di mandorle a lamelle
- 240 gr di gelato alla vaniglia



Nestlé Nesquik



***Nesquik Extra Choco** è la ricetta Nesquik con il 50% di cacao in più rispetto a Nesquik Opti-Start.

Nella sua preziosa confezione in latta, Nesquik Extra Choco, è l'ideale per chi cerca un gusto intenso e deciso, da gustare a colazione, a metà pomeriggio o come coccola della sera. Perfetto sia con latte freddo che caldo.

Formato: 390 gr



****Nesquik Opti-Start** è l'ideale per i più piccoli che vogliono iniziare la giornata con gusto e allegria e per i grandi che non rinunciano al piacere di essere bambini.

Formati: 250g, 500g, 600g, 1 Kg, 1,2 Kg

Nesquik Opti-Start 250gr	Prezzo Consigliato: 1,99 €
Nesquik Opti-Start 500gr	Prezzo Consigliato: 3,49 €
Nesquik Opti-Start 600gr	Prezzo Consigliato: 3,99 €
Nesquik Opti-Start 1kg	Prezzo Consigliato: 5,29 €
Nesquik Opti-Start 1,2kg	Prezzo Consigliato: 5,79 €
Nesquik Extra Choco 390gr	Prezzo Consigliato: 2,99 €



Gruppo Nestlé

Il Gruppo Nestlé è l'azienda alimentare leader nel mondo, attiva dal 1866 per la produzione e distribuzione di prodotti per la Nutrizione, la Salute e il Benessere delle persone. Con 413 stabilimenti e circa 323.000 collaboratori distribuiti in oltre 190 Paesi, il Gruppo si è evoluto insieme ai suoi consumatori, sviluppando soluzioni al passo con il cambiamento dei bisogni e dello stile di vita della società. L'innovazione e la ricerca scientifica applicata alla nutrizione rappresentano il tratto distintivo dell'operato del Gruppo sin dai suoi esordi e su queste stesse basi l'azienda sta lavorando oggi e per il prossimo futuro.

Il Gruppo Nestlé è presente in Italia dal 1875, quando è stata depositata a Milano l'etichetta "Farina Lattea Nestlé, alimento completo per i bambini lattanti". Nestlé Italiana, Sanpellegrino, Purina, Nespresso, Nestlé Nutrition e Nestlé Health Science, Nestlé Professional e CPW sono oggi le principali realtà che operano nel nostro Paese: assieme impiegano circa 4.300 dipendenti in 10 stabilimenti (oltre alla sede centrale di Assago), raggiungendo nel 2018 un fatturato totale di circa 1,7 miliardi di euro. L'azienda opera in Italia con un portafoglio di numerosi marchi, tra cui i principali sono: Perugina, Baci Perugina, Nero Perugina, KitKat, Tablò Perugina, Galak, Buitoni, Nidina, Nestlé MIO, Nescafé, Nescafé Dolce Gusto, Orzoro, Nesquik, Il Latte Condensato, Fitness Cereali, Meritene, S.Pellegrino, Nestlé Vera, Acqua Panna, Levissima, Purina Pro Plan, Purina ONE, Gourmet, Friskies, Felix.

Per maggiori informazioni:

Nestlé Italiana – Ufficio Comunicazione

Barbara Desario

Barbara.Desario@it.nestle.com

Tel. +39 02 81817809

Ufficio Stampa Nesquik – OPRG

Daniela Spiezio

daniela.spiezio@omnicomprgroup.com

T: +39 02 62411950

Elena Langiu

elena.langiu@omnicomprgroup.com

T: +39 02 62411962

Martina Principe

martina.prinicpe@omnicomprgroup.com

T: +39 02 62411931