



ovomaltine

CRUFFINS BRANCHES NOIRES

OVO



PRÉPARATION CRUFFINS BRANCHES NOIRES

INGRÉDIENTS

- 500 g de pâte feuilletée en bloc
- 70 g de beurre fondu
- 6 cs de poudre Ovomaltine
- 6 cs de noisettes moulues
- 6 branches noires Ovomaltine
- Sucre glace

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur voûte et sole).
2. Beurrer des moules à muffins.
3. Etaler la pâte feuilletée par morceaux (6) très finement avec un rouleau à pâtisserie (jusqu'au niveau 5).
4. Badigeonner la pâte de beurre liquide refroidi.
5. Saupoudrer ensuite uniformément de poudre Ovomaltine et de noisettes moulues.
6. Enrouler la pâte feuilletée et la couper dans le sens de la longueur.
7. Nouer la moitié de la pâte autour d'une demi-branche Ovomaltine, en retournant le côté coupé vers l'extérieur.
8. Déposer un cruffin aux branches Ovo dans un moule à muffins et laisser reposer 15 minutes.
9. Ensuite, faire cuire les cruffins à 180 °C pendant 30 à 35 minutes.
10. Une fois refroidis, saupoudrer de sucre glace selon tes goûts.
Déguster frais.

Conseils

- Pour plus de douceur: saupoudrer la pâte d'un peu de sucre avant de l'enrouler.
- Remplacer les noisettes moulues par d'autres fruits à coques.
- Remplacer les branches noires Ovomaltine par les branches Ovomaltine.