



OVO NIPPON



PRÉPARATION NIPPON OVO

INGRÉDIENTS

100 g de riz soufflé
100 g d'Ovomaltine Chocolat Noir,
en morceaux
200 g de chocolat Ovomaltine,
en morceaux

PRÉPARATION

1. Verser l'Ovomaltine Chocolat Noir et le chocolat Ovomaltine en morceaux dans un bol résistant à la chaleur et les faire fondre au bain-marie.
2. Mélanger régulièrement le chocolat Ovomaltine.
3. Retirer du feu et laisser légèrement refroidir.
4. Ajouter le riz soufflé au chocolat fondu et mélanger.
5. Chemiser un moule avec du papier cuisson et y verser la préparation d'Ovo Nippon. Bien presser le tout.
6. Laisser reposer env. 2 heures au réfrigérateur.
7. Couper l'Ovo Nippon froid en morceaux de taille égale et savourer.

Conseil: conserver l'Ovo Nippon au réfrigérateur et le déguster comme en-cas rapide et sain en cas de fringale.