



ovomaltine

## DONUTS D'HALLOWEEN OVO



## PRÉPARATION DONUTS D'HALLOWEEN OVO

### INGRÉDIENTS

190 g de farine  
120 g d'Ovomaltine Crunchy Cream  
80 g de beurre mou  
1 œuf  
100 ml de lait  
1 cc de levure chimique  
1 pincée de sel

100 g d'Ovomaltine Chocolat Noir  
4-6 cs de lait

Plusieurs décorations sucrées

### PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur voûte et sol).
2. Mélanger l'Ovomaltine Crunchy Cream et le beurre avec le robot Kenwood jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse.
3. Régler le robot de cuisine sur la vitesse la plus basse et incorporer les autres ingrédients. Ne pas mélanger la pâte trop longtemps.
4. Verser la pâte dans une poche à douille et la pocher dans des moules à donuts graissés.
5. Cuire les donuts Ovo 9 à 10 minutes environ. Les sortir du four et les laisser refroidir dans le moule durant 10 minutes. Les laisser ensuite refroidir totalement sur une grille à pâtisserie.
6. Faire fondre l'Ovomaltine Chocolat Noir avec un peu de lait dans le robot Kenwood ou au bain-marie. Le glaçage doit être épais et pas trop liquide.
7. Plonger la face supérieure des donuts Ovo dans le glaçage au chocolat et poser les donuts sur une grille à pâtisserie. Les garnir de décorations sucrées et créer des donuts d'Halloween Ovo.
8. Déguster frais ou conserver jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.

### Conseil:

- si tu n'utilises pas de décorations sucrées et que tu aimes les donuts plutôt sucrés, tu peux ajouter 50 g de sucre à la pâte.
- Les donuts Ovo sont parfaits pour les fêtes d'anniversaire, etc.