



BOULES DE NEIGE OVO



PRÉPARATION BOULES DE NEIGE OVO

INGRÉDIENTS

100 g d'Ovomaltine Chocolat Noir
50 g de beurre
50 g de sucre
2 œufs (M)
130 g de farine de blé
2 cs d'amande moulues
1 cs de cacao
1/2 cc de levure chimique
1 pincée de sel

Sucre glace pour rouler les boules de neige

PRÉPARATION

1. Hacher grossièrement l'Ovomaltine Chocolat Noir et le faire fondre au bain-marie avec le beurre. Laisser refroidir un instant.
2. Fouetter le sucre avec les œufs jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Incorporer le chocolat liquide.
3. Mélanger la farine, les amandes moulues, la levure chimique, le cacao et le sel dans un saladier et les incorporer à la préparation au chocolat.
4. Placer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
5. Former des boules de la taille d'une noix avec la pâte et les rouler généreusement dans le sucre glace.
6. Disposer ces boules sur une plaque chemisée de papier cuisson en les espaçant de 2 cm.
7. Les faire cuire dans un four préchauffé à 180°C (chaleur voûte/sole) pendant 12-15 minutes à hauteur moyenne. Les boules de neige Ovo peuvent rester légèrement molle à l'intérieur.
8. Déguster immédiatement ou conserver dans une boîte hermétique.