



PRALINÉS OVO AU MASSEPAIN



PRÉPARATION PRALINÉS OVO AU MASSEPAIN

INGRÉDIENTS

180 g d'amandes en poudre
130 g de sucre glace
10 gouttes d'huile d'amande amère
1 blanc d'œuf
150 g d'Ovomaltine
Chocolat Noir,
finement haché

Paillettes dorées comestibles
pour la décoration (facultatif)

PRÉPARATION

1. Verser les amandes en poudre, le sucre glace et l'huile d'amande amère dans un robot de cuisine, puis mixer quelques secondes.
2. Battre légèrement le blanc en neige à l'aide d'une fourchette. Ajouter progressivement le blanc en neige à la préparation en mixant brièvement.
3. Verser le mélange sur un plan de travail propre, puis pétrir.
4. Former 24 boules de la même taille à partir du massepain obtenu.
5. Couvrir un plateau ou une plaque de cuisson de papier sulfurisé.
6. Faire fondre délicatement l'Ovomaltine Chocolat Noir au bain-marie dans un récipient profond.
7. Plonger chaque boule de massepain dans le chocolat, laisser égoutter légèrement et déposer délicatement sur le papier cuisson.
8. Laisser les chocolats Ovo au massepain durcir au réfrigérateur. Dès qu'ils sont bien fermes, les saupoudrer de paillettes comestibles.
9. Conserver au réfrigérateur.