



## BRIOCHES ESCARGOTS À L'OVOMALTINE CRUNCHY CREAM

Mélanger brièvement la farine, la levure et le sucre dans le récipient de ton robot de cuisine pourvu du crochet pétrisseur. Ajouter le lait, le yaourt, l'huile et l'œuf au mélange en remuant constamment. Pétrir la pâte pendant 5 à 10 minutes.

Recouvrir le récipient d'un sac plastique hermétique et laisser reposer la pâte pendant 1 à 2 h dans un endroit chaud.



Pour la garniture, battre le fromage frais et le beurre ramolli avec le robot, jusqu'à obtention d'un mélange moussieux. Ajouter un à un tous les autres ingrédients pour la garniture en continuant à remuer constamment.

Former un grand rectangle avec la pâte, la badigeonner uniformément de garniture et rouler dans le sens de la largeur. Avec un couteau aiguisé, découper la pâte en tranches d'environ 2 cm d'épaisseur. Placer les briocheS escargots dans un grand moule à charnière graissé (30 cm) ou dans un plat rectangulaire pour le four (20 x 30 cm). Laisser 2 à 3 cm d'espace entre les briocheS escargots pour qu'elles puissent gagner en volume.

Les laisser reposer 1 à 2 h à couvert et dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elles aient presque doublé de volume et se touchent légèrement.

Préchauffer le four à 200° C (180° C avec un four à chaleur tournante). Faire cuire les briocheS escargots Crunchy Ovo au milieu du four pendant 15 à 20 minutes.

Pour le glaçage, mélanger tous les ingrédients et verser la moitié du glaçage sur les briocheS encore chaudes. Une fois refroidies, recouvrir les briocheS escargots Crunchy Ovo du reste du glaçage. Pour finir, décorer les briocheS avec une petite quantité de Crunchy Cream.

Servir et déguster!

### PÂTE

350 g de farine  
5 g de levure sèche  
50 g de sucre  
150 ml de lait  
à température ambiante  
1 cs de yaourt nature  
40 ml d'huile  
1 œuf

### GARNITURE

100 g de fromage frais  
50 g de beurre ramolli  
1 cc de jus de citron  
fraîchement pressé  
80 g de sucre en poudre  
4 cs d'Ovomaltine Crunchy Cream

### GLAÇAGE

100 g de fromage frais  
1 cc de jus de citron fraîchement pressé  
80 g de sucre en poudre  
Ovomaltine Crunchy Cream  
à tartiner

Pour 12 pièces  
Préparation: environ 30 minutes  
Levée / repos: 1- 2 heures  
Cuisson: environ 15 - 20 minutes  
Valeur nutritive / pièce: 294 kcal