



OVO ROCKS KEKSTEIG / PÂTE À BISCUITS



ZUBEREITUNG OVO ROCKS KEKSTEIG

ZUTATEN

100 g	Halbweissmehl
75 g	Butter
5 EL	brauner Zucker oder Rohrzucker
3 EL	weisser Zucker
1 TL	Vanille
1 Prise	Salz
1 EL	Milch
50 g	Ovo Rocks, zerkleinert

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Das Mehl auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen und im vorgeheizten Backofen für 5 bis 7 Minuten backen. Das Mehl nicht anbrennen lassen und anschliessend komplett auskühlen lassen.
3. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und auskühlen lassen.
4. In einer Schüssel die ausgekühlte Butter mit dem braunen und weissen Zucker vermischen.
5. Vanille, Salz und Milch begeben, kurz verrühren.
6. Zum Schluss das ausgekühlte Mehl und die Ovo Rocks unterheben.
7. Direkt geniessen oder für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

TIPP

Am besten gleich eine doppelte Portion herstellen und den Rest bis zu fünf Tagen im Kühlschrank oder für bis zu drei Monate im Tiefkühler aufbewahren. Anstatt Ovo Rocks kann auch grob gehackte Ovomaltine Schokolade untergemischt werden.

PRÉPARATION DU PÂTE À BISCUITS AUX OVO ROCKS

INGRÉDIENTS

100 g	de farine bise
75 g	de beurre
5 cs	de sucre brun ou de sucre de canne
3 cs	de sucre blanc
1 cc	de vanille
1 pincée	de sel
1 cs	de lait
50 g	d'Ovo Rocks en morceaux

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur de sole/voûte).
2. Répartir la farine sur une plaque recouverte de papier cuisson et la faire cuire 5 à 7 minutes dans le four préchauffé. Veiller à ce que la farine ne brûle pas, puis la laisser complètement refroidir.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole et le laisser refroidir.
4. Dans une terrine, mélanger le beurre refroidi avec le sucre brun et le sucre blanc.
5. Ajouter la vanille, le sel et le lait, mélanger brièvement.
6. Pour finir, incorporer la farine refroidie et les Ovo Rocks.
7. Déguster directement ou réserver 10 minutes au réfrigérateur.

CONSEIL

Préparer directement une double portion et conserver le reste jusqu'à cinq jours au réfrigérateur ou jusqu'à trois mois au congélateur. Il est possible de remplacer les Ovo Rocks par du chocolat Ovomaltine grossièrement haché.