



ovomaltine

OVO

CUPS À LA CACAHUÈTE



PRÉPARATION CUPS À LA CACAHUÈTE OVO

INGRÉDIENTS

200 g	de chocolat Ovomaltine
200 g	d'Ovomaltine Chocolat
Noir	
180 g	de beurre de cacahuètes
2 cs	de sirop d'érable
2	bananes bien mûres
1 cs	d'huile de coco
Un peu	de sel marin
120 g	d'OVO Rocks

1. Hacher finement le chocolat et l'Ovomaltine Chocolat Noir, puis faire fondre très doucement au bain-marie ou au micro-ondes.
2. Poser 30 à 35 caissettes à pralinés sur une petite plaque.
3. Déposer une cuillère à café rase de chocolat Ovomaltine fondu dans le fond de toutes les caissettes. Réserver le chocolat restant (env. la moitié).
4. Mélanger le beurre de cacahuètes avec le sirop d'érable. Si le beurre de cacahuètes est dur, le passer au micro-ondes à 600 Watts pendant 20 à 30 secondes. Cela le fera fondre légèrement et le rendra ainsi plus facile à amalgamer au sirop d'érable.
5. Couper les bananes en 30 à 35 fines rondelles. Déposer une rondelle dans chaque caissette. Enfoncer légèrement les rondelles dans le chocolat avec les doigts.
6. Déposer une cuillère à café du mélange au beurre de cacahuètes dans chaque caissette.
7. Faire chauffer à nouveau le chocolat restant avec l'huile de coco pour le rendre liquide.
8. Répartir le chocolat liquide dans les caissettes sur le beurre de cacahuètes, de façon à obtenir une surface lisse.
9. Saupoudrer un peu de sel marin sur les cups à la cacahuète OVO et déposer 1 ou 2 Ovo Rocks sur chacun, appuyer un peu.
10. Mettre les cups à la cacahuète OVO au réfrigérateur pendant 30 minutes.
11. Les déguster à la sortie du réfrigérateur ou du congélateur, selon les goûts.