



ovomaltine

CUP ALLE ARACHIDI

OVO



PREPARAZIONE OVO CUP ALLE ARACHIDI

INGREDIENTI

200 g di cioccolato Ovomaltine
200 g di cioccolato Ovomaltine
Noir
180 g di burro di arachidi
2 cucchiaini di sciroppo d'acero
2 banane mature
1 cucchiaino di olio di cocco
Un po' di sale marino
120 g di OVO Rocks

1. Tritare finemente il cioccolato Ovomaltine e Ovomaltine Noir e sciogliere lentamente a bagnomaria o in microonde.
2. Disporre 30-35 pirottini per praline su una piccola teglia.
3. Versare un cucchiaino raso di cioccolato Ovomaltine fuso sul fondo di ogni pirottino. Mettere da parte il cioccolato restante (circa la metà).
4. Mescolare il burro di arachidi con lo sciroppo d'acero. Se il burro di arachidi è solido, può essere scaldato per 20-30 secondi in microonde a 600 W, affinché si scioglia e si amalgami meglio con lo sciroppo d'acero.
5. Tagliare le banane in 30-35 fette sottili. Disporre una fetta in ogni pirottino e premere leggermente con le dita in modo che aderisca al cioccolato.
6. Distribuire un cucchiaino di composto di burro di arachidi in ogni pirottino.
7. Scaldare nuovamente il cioccolato restante con l'olio di cocco per farlo fondere.
8. Versare il cioccolato fuso sul burro di arachidi nei pirottini al fine di ottenere una superficie liscia.
9. Distribuire sulle OVO cup un po' di sale e 1-2 Ovo Rocks, premendo leggermente.
10. Riporre in frigorifero per 30 minuti.
11. Servire le OVO cup subito dopo averle estratte dal frigo o, se si preferisce, dal freezer.