



ovomaltine

OVO

BOULES DE BERLIN CRUNCHY CREAM



PRÉPARATION BOULES DE BERLIN À L'OVO CRUNCHY CREAM

INGRÉDIENTS

200 ml	de lait tiède
70 g	de beurre
500 g	de farine de blé
50 g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
½ cc	de sel
21 g	de levure fraîche
3	jaunes d'œufs
1 pot	d'Ovomaltine Crunchy Cream

PRÉPARATION DE LA PÂTE

1. Faire chauffer le lait dans une casserole, puis y ajouter le beurre.
2. Verser la farine dans un saladier et la mélanger avec le sucre, le sucre vanillé et le sel.
3. Effriter la levure, ajouter le lait tiède, les jaunes d'œufs et pétrir tous les ingrédients pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Couvrir et laisser reposer pendant environ 30 minutes pour permettre à la pâte de doubler de volume.

RÉALISATION DES BOULES DE BERLIN

1. Diviser ensuite la pâte en 12 morceaux environ, façonner des boules et les disposer sur une plaque chemisée de papier cuisson en les espaçant suffisamment.
2. Couvrir et laisser lever pendant environ 30 minutes supplémentaires.

FRITURE

1. Remplir la friteuse à 1/3 avec de l'huile, faire chauffer à env. 160 degrés.
2. Déposer les beignets progressivement et les faire frire des deux côtés pendant env. 2 minutes.
3. Les sortir, les égoutter sur du papier absorbant et les laisser refroidir quelques instants.

GARNITURE DES BOULES DE BERLIN

1. A l'aide d'une paille, piquer les boules jusqu'aux 2/3 et faire plusieurs allers-retours jusqu'à ce que l'ouverture fasse env. 5 mm de diamètre.
2. Faire légèrement chauffer 1 pot d'Ovomaltine Crunchy Cream au bain-marie, garnir une poche à douille munie d'un embout lisse (Ø 5 mm env.) de Crunchy Cream.
3. Remplir les boules de Berlin d'Ovomaltine Crunchy Cream. Saupoudrer de sucre glace.

MMMMMMMMM!