



ovomaltine

OVO

BERLINER CON CRUNCHY CREAM



PREPARAZIONE BERLINER CON OVO CRUNCHY CREAM

INGREDIENTI

200 ml	di latte tiepido
70 g	di burro
500 g	di farina di frumento
50 g	di zucchero
1 bustina	di zucchero vanigliato
½ cucchiaino	di sale
21 g	di lievito fresco
3	tuorli
1 vasetto	di Ovomaltine Crunchy Cream

PREPARAZIONE DELL'IMPASTO

1. Scaldare il latte in una pentola. Sciogliere il burro nel latte caldo.
2. Mettere la farina in una ciotola e mescolarla con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale.
3. Aggiungere il lievito sbriciolato, il latte tiepido, i tuorli d'uovo e lavorare tutti gli ingredienti per 10-15 minuti fino a ottenere un impasto liscio.
4. Coprire e lasciare riposare per circa 30 minuti, finché il volume dell'impasto sarà raddoppiato.

CREAZIONE DEI BERLINER

1. A questo punto, dividere l'impasto in circa 12 parti, formare delle palline e disporle ben distanziate tra loro su una teglia ricoperta con carta da forno.
2. Coprire e lasciare lievitare per ulteriori 30 minuti.

FRITTURA

1. Mettere l'olio nella friggitrice riempiendola fino a 1/3 dell'altezza e portare alla temperatura di circa 160 °C.
2. Immergere i berliner uno alla volta e friggerli per circa 2 minuti su ogni lato.
3. Togliarli dalla friggitrice, farli sgocciolare su carta da cucina e lasciarli raffreddare leggermente.

FARCITURA DEI BERLINER

1. Bucare i berliner per 2/3 del diametro con una cannucchia e muoverla avanti e indietro alcune volte in modo da allargare il foro fino a circa 5 mm.
2. Scaldare leggermente 1 vasetto di Ovomaltine Crunchy Cream a bagnomaria e trasferire la Crunchy Cream in una sac à poche con beccuccio liscio (Ø di circa 5 mm).
3. Farcire i berliner con l'Ovomaltine Crunchy Cream. Spolverizzare con zucchero a velo.

MMMMMMMM!