



ovomaltine

MIROIRS OVO



PRÉPARATION MIROIRS OVO

INGRÉDIENTS

250 g de beurre mou
125 g de sucre glace
2 cc de sucre vanillé
1 pincée de sel
1 blanc d'œuf frais
350 g de farine de blé
Env. 200 g d'Ovomaltine Crunchy Cream
Un peu de sucre glace

PRÉPARATION

1. Travailler le beurre en pommade à l'aide d'un batteur.
2. Ajouter le sucre glace, le sucre vanillé et le sel, battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer le blanc d'œuf.
3. Ajouter la farine, mélanger brièvement et former une boule de pâte.
4. Couvrir et mettre au frais pendant au moins 1 heure.
5. Abaisser la pâte par portions sur 2 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson. Ajouter éventuellement un peu de farine.
6. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des disques de 4 à 6 cm de diamètre. Sur la moitié d'entre eux, découper le centre avec un petit emporte-pièce.
7. Placer les disques de pâte sur des plaques chemisées de papier cuisson, réserver au frais encore 15 minutes.
8. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur voûte et sol).
9. Cuire les miroirs OVO à mi-hauteur du four pendant 6 à 8 minutes (selon leur taille).
10. Les sortir du four puis les laisser refroidir sur une grille.
11. Faire chauffer l'Ovomaltine Crunchy Cream au bain-marie et la répartir sur la base des biscuits entiers. Saupoudrer les «couvercles» (biscuits dont le centre a été ôté) d'un peu de sucre glace et les disposer sur les biscuits réalement garnis d'Ovomaltine.