



## SPITZBUBEN OVO



## PREPARAZIONE SPITZBUBEN OVO

### INGREDIENTI

250 g di burro ammorbidito  
125 g di zucchero a velo  
2 cucchiaini di zucchero vanigliato  
1 pizzico di sale  
1 albume fresco  
350 g di farina di frumento  
circa 200 g di Ovomaltine Crunchy Cream  
un po' di zucchero a velo

### PREPARAZIONE

1. Lavorare il burro con lo sbattitore elettrico finché non raggiunge una consistenza cremosa.
2. Aggiungere zucchero a velo, zucchero vanigliato e sale, mescolando fino a ottenere un composto chiaro. Incorporare l'albume.
3. Aggiungere la farina, mescolare brevemente e lavorare fino a formare un impasto.
4. Coprire e lasciare raffreddare in frigo almeno 1 ora.
5. Stendere l'impasto un po' alla volta tra due fogli di carta da forno per ottenere uno spessore di 2 mm. Eventualmente spolverare con un po' di farina.
6. Formare dei dischi del diametro di 4-6 cm. Con uno stampino piccolo, forare al centro la metà dei dischi.
7. Disporre i dischi su teglie ricoperte con carta da forno e riporre in frigo per altri 15 minuti.
8. Preriscaldare il forno a 200 °C in modalità statica.
9. Cuocere gli Spitzbuben OVO per 6-8 minuti (a seconda della grandezza) sul ripiano centrale del forno.
10. Togliere gli Spitzbuben dal forno e lasciarli raffreddare su una griglia.
11. Riscaldare l'Ovomaltine Crunchy Cream a bagnomaria e distribuirlo sulla base rovesciata degli Spitzbuben. Spolverizzare la parte superiore con un po' di zucchero a velo e posizionarla sulla base.