



CHOCOLATS OVO



PRÉPARATION CHOCOLATS OVO

INGRÉDIENTS

300 g	d'Ovomaltine Chocolat Noir
200 g	de chocolat Ovomaltine
250 ml	de crème
50 g	de beurre mou
8 cs	de poudre Ovomaltine

PRÉPARATION

1. Hacher menu le chocolat et le mettre dans un saladier.
2. Porter brièvement à ébullition la crème et le beurre dans une petite casserole. Bien mélanger le tout avec une spatule, verser ensuite sur le chocolat Ovomaltine et laisser fondre le chocolat tout en remuant.
3. Placer le mélange au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures jusqu'à ce qu'il soit ferme mais malléable.
4. Verser la poudre Ovomaltine dans une assiette.
5. A l'aide de deux cuillères à café, prélever dans la ganache des portions de la taille d'une truffe, réaliser des boules en les roulant entre les mains puis les rouler dans la poudre Ovomaltine.
6. Réserver à nouveau au frais pendant au moins 30 minutes.
7. Bien conservés au réfrigérateur, les chocolats OVO se garderont ainsi pendant 4 semaines.