



PRALINE OVO



PREPARAZIONE PRALINE OVO

INGREDIENTI

300 g di cioccolato Ovomaltine
Noir
200 g di cioccolato Ovomaltine
250 ml di panna
50 g di burro ammorbidito
8 cucchiaini di Ovomaltine in
polvere

PREPARAZIONE

1. Tritare finemente il cioccolato e versarlo in una ciotola.
2. Portare a ebollizione la panna e il burro in una piccola padella. Mescolare bene il composto con una marisa, versare sopra al cioccolato Ovomaltine e sciogliere il cioccolato mescolando.
3. Riporre il composto in frigorifero per 2-3 ore, fin quando non risulterà solido e malleabile.
4. Versare l'Ovomaltine in polvere su un piatto.
5. Servendosi di un cucchiaino da tè, staccare dalla ganache dei pezzi della giusta dimensione per le praline, formare delle sfere con le mani e passarle nell'Ovomaltine in polvere.
6. Riporre di nuovo in frigo per almeno mezz'ora.
7. Conservare le praline OVO in frigorifero. Il dolce si conserva per 4 settimane.