BARRETTE OVO

PREPARAZIONE BARRETTE OVO

INGREDIENTI

Pasta frolla
200 g di farina
130 g di burro
1 pizzico di sale
3 cucchiai di zucchero

Strato di caramello
200 g di zucchero
60 ml di panna intera
60 g di burro
70 g di arachidi

Strato Ovo
300 g di cioccolato Ovomaltine

PREPARAZIONE

Pasta frolla

1. Mescolare la farina e lo zucchero in una ciotola grande. Aggiungere il burro freddo a cubetti e impastare con le mani fredde fino a ottenere un composto elastico.
2. Lasciar raffreddare l'impasto in frigorifero per almeno 30 minuti.
3. Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica, imburrare uno stampo da 15x25 cm e disporvi sopra la carta da forno.
4. Posizionare l'impasto nello stampo e premere con le dita per formare una base. Con una forchetta praticare dei fori sulla superficie dell'impasto.
5. Poi cuocerlo per ca. 35 minuti nel ripiano centrale del forno finché non si dora.
6. Infine, lasciare raffreddare completamente.

Caramello

1. Far sciogliere lo zucchero in una padella a fuoco medio. Quando si caramella sui bordi, mescolare delicatamente facendo attenzione a non bruciarlo.
2. Quando lo zucchero sarà dorato, aggiungere il burro e mescolare bene.
3. Incorporare lentamente la panna intera.
4. Portare di nuovo a ebollizione il caramello, mescolando continuamente, e far cuocere per circa 2 minuti fino a ottenere un composto omogeneo.
5. Versare il caramello sulla base di pasta frolla e cospargere di arachidi.

Strato Ovo

1. Tagliare grossolanamente il cioccolato Ovomaltine e scioglierlo a bagnomaria.
2. Versare il cioccolato Ovomaltine sullo strato di caramello leggermente raffreddato.
3. Far raffreddare l'intero stampo in modo che le barrette Ovo si induriscano.

Servire

1. Togliere il composto delle barrette Ovo dallo stampo e tagliarlo in pezzi di dimensioni uguali su un tagliere.
2. Se lo si desidera, cospargere le barrette Ovo con un po' di sale marino.

Consiglio: conservare le barrette Ovo in frigorifero. Gustare fresche o lasciar ammorbidire per 10 minuti a temperatura ambiente.