



ovomaltine

CRUFFIN BRANCHLI NOIR OVO



PREPARAZIONE CRUFFIN OVO BRANCHLI NOIR

INGREDIENTI

500 g	di pasta sfoglia in blocco
70 g	di burro fuso
6 cucchiaini	di Ovomaltine in polvere
6 cucchiaini	di nocciole tritate
6 pz.	di Ovomaltine Branchli Noir
	Zucchero a velo

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica.
2. Imburrare gli stampi di una teglia per muffin.
3. Stendere la pasta sfoglia dividendola in 6 pezzi con l'aiuto di un mattarello, poi passare ciascun pezzo nella macchinetta per la pasta (fino al livello 5) fino a ottenere strati molto sottili.
4. Spennellare l'impasto con il burro fuso raffreddato.
5. Quindi cospargerlo in maniera uniforme con Ovomaltine in polvere e le nocciole macinate.
6. Arrotolare la pasta sfoglia e tagliarla nel senso della lunghezza.
7. Annodare una metà dell'impasto attorno a mezzo Ovomaltine Branchli, rivolgendo il lato tagliato verso l'esterno.
8. Disporre un cruffin Ovo Branchli in ciascuno stampo della teglia per muffin e lasciare riposare per 15 minuti.
9. Quindi infornare i cruffin a 180 °C per 30-35 minuti.
10. Una volta raffreddati, cospargere a piacere con zucchero a velo.
Servire freschi.

Consigli

- Per un tocco di dolcezza in più: cospargere ogni pezzo di impasto con un po' di zucchero prima di arrotolarlo.
- Utilizzare altra frutta secca al posto delle nocciole tritate.
- Sostituire Ovomaltine Branchli Noir con Ovomaltine Branchli.