



BÂTONNETS POUR CHOCOLAT CHAUD OVO



PRÉPARATION BÂTONNETS POUR CHOCOLAT CHAUD OVO (12 PIÈCES)

INGRÉDIENTS

100 g de chocolat Ovomaltine
200 g de chocolat noir
Ovomaltine
2 cs de poudre Ovomaltine
Arômes:
vanille
cannelle
café soluble
gingembre
poivre
20 g de mini-guimauves
20 g de décoration en sucre

PRÉPARATION

1. Faire fondre le chocolat Ovomaltine au bain-marie.
2. Ajouter la poudre d'Ovomaltine et les arômes selon les goûts au chocolat Ovomaltine fondu et bien mélanger.
3. Verser ensuite dans des moules à glaçons et planter un bâtonnet en bois dans le mélange de chocolat.
4. Décorer avec des mini-guimauves et des décors en sucre.
5. Mettre les bâtonnets OVO au réfrigérateur. Démouler le chocolat et son bâtonnet.
6. Emballer les bâtonnets OVO pour les offrir ou les faire fondre soi-même dans 2,5 dl de lait chaud.