



ovomaltine

LUNES OVO



PRÉPARATION LUNES OVO

INGRÉDIENTS

200 g de beurre mou
 100 g de sucre
 1 pincée de sel
 1 jaune d'œuf
 100 g d'amandes mondées et moulues
 100 g de chocolat Ovomaltine, finement haché
 250 g de farine
 2 cs de poudre Ovomaltine
 100 g de chocolat noir
 Décoration en sucre

PRÉPARATION

1. Réaliser un beurre pommade.
2. Ajouter le sucre, le sel et le jaune d'œuf, mélanger jusqu'à ce que le mélange s'éclaircisse.
3. Ajouter les amandes et le chocolat Ovomaltine.
4. Incorporer la farine et la poudre Ovomaltine tamisées.
5. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.
6. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser reposer 1 heure au réfrigérateur.
7. Former un rouleau d'un centimètre d'épaisseur avec la pâte et la découper en morceaux de 5 cm de long.
8. Former des lunes, les déposer sur la plaque déjà prête et mettre au frigo 15 minutes.
9. Cuire 9 à 11 minutes au milieu du four préchauffé à 200°C sur chaleur voûte et sole.
10. Faire fondre le chocolat noir, en badigeonner les pointes des lunes OVO et saupoudrer de décorations en sucre.
11. Conserver les lunes OVO dans une boîte hermétique.