



RACLETTE OVO SUCRÉE



PRÉPARATION RACLETTE OVO SUCRÉE

INGRÉDIENTS

| | |
|----------|------------------------------|
| 60 g | de beurre |
| 1 | œuf |
| 50 g | de farine |
| 1 cs | de poudre Ovomaltine |
| 40 g | de sucre |
| 20 g | de noix |
| 50 ml | de lait |
| 1 à 2 | oranges |
| 1 paquet | d'Ovomaltine Petit Beurre |
| 2 à 3 | bananes |

PRÉPARATION

Raclette Ovo sucrée:

1. Faire fondre le beurre dans une casserole. Retirer la casserole du feu.
2. Ajouter le chocolat Ovomaltine en morceaux dans le beurre fondu. Couvrir la casserole jusqu'à ce que le chocolat fonde. Mélanger avec une louche.
3. Ajouter l'œuf, la poudre Ovomaltine, le sucre et la farine dans la casserole et bien mélanger le tout.
4. Ajouter les noix et le lait.
5. Détailler l'orange.

Préparation dans le poêlon:

Remplir le poêlon avec 1 à 2 cuillères à soupe de pâte à brownies. L'étaler et faire cuire 7 à 9 minutes. Servir avec les quartiers d'oranges.

Banana split OVO:

Préparation dans le poêlon:

Casser 1 à 2 Ovomaltine Petit Beurre en morceaux, les cuire dans le poêlon avec quelques tranches de banane.