



## PETITS PAINS EN FORME DE CŒUR OVO



## PRÉPARATION PETITS PAINS EN FORME DE CŒUR OVO

### INGRÉDIENTS

- 500 g de farine pour tresse
- 15 g de levure
- 3 dl de lait
- 75 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 cc de sucre
- 1,5 cc de sel
- 1 pot d'Ovomaltine Crunchy Cream
- 1 jaune d'œuf pour la dorure

### PRÉPARATION

#### Pâte levée

1. Verser la farine dans un saladier.
2. Mélanger la levure avec un peu de lait.
3. Faire fondre le beurre dans une poêle et l'ajouter au reste de lait.
4. Incorporer le sucre, le sel et le jaune d'œuf. Ajouter le mélange levure/lait et bien mélanger le tout.
5. Incorporer le liquide à la farine.
6. Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne uniformément élastique.
7. Recouvrir la pâte et la laisser lever dans un saladier jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

#### Façonner les petits pains en forme de cœur

1. Diviser la pâte en 10 pâtons.
2. Couper un pâton en deux et aplatir les deux parties.
3. Déposer environ une demi-cuillère à soupe d'Ovomaltine Crunchy Cream sur les deux pâtons aplatés.
4. Donner une forme de goutte aux deux pâtons en veillant à ce que l'Ovomaltine Crunchy Cream soit bien entourée par la pâte afin qu'elle ne s'échappe pas lors de la cuisson.
5. Placer les gouttes l'une à côté de l'autre, pointe contre pointe, et bien les pétrir ensemble à l'arrière pour former un cœur.
6. Retourner le petit pain en forme de cœur Ovo et l'aplatir légèrement pour former un cœur.
7. Disposer les petits pains en forme de cœur Ovo sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enduire de jaune d'œuf.
8. Procéder de la même manière avec tous les pâtons.
9. Recouvrir les cœurs et les laisser lever encore 20 minutes dans un endroit chaud.
10. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur voûte et sole).
11. Faire cuire les petits pains en forme de cœur Ovo au milieu du four pendant 20 minutes.
12. Laisser refroidir et déguster de préférence frais.

#### Conseil:

Retrouve dans la vidéo comment les petits pains en forme de cœur Ovo sont fourrés et façonnés.

Si un peu d'Ovomaltine Crunchy Cream s'échappe pendant la cuisson, badigeonner les petits pains avec de l'Ovomaltine Crunchy Cream :-).