



NIPPON OVOMALTINE



PREPARAZIONE NIPPON OVOMALTINE

INGREDIENTI

- 100 g di riso soffiato
- 100 g di Ovomaltine Cioccolato Noir a pezzetti
- 200 g di Ovomaltine Cioccolato a pezzetti

PREPARAZIONE

1. Spezzettare Ovomaltine Cioccolato Noir e Ovomaltine Cioccolato in una ciotola resistente al calore e fare sciogliere sopra una pentola con acqua bollente
2. mescolando di tanto in tanto.
3. Togliere dal fuoco e lasciar intiepidire.
4. Aggiungere il riso soffiato al cioccolato sciolto e mescolare.
5. Rivestire una teglia con carta da forno e versarci il composto di Nippon Ovomaltine. Premere saldamente
6. e riporre in frigorifero per circa 2 ore.
7. Tagliare i Nippon Ovomaltine raffreddati in parti uguali e gustarli uno dopo l'altro.

Consiglio: conservare i Nippon Ovomaltine in frigorifero e gustarli come spuntino sano e veloce tra un pasto e l'altro.