



DONUT DI HALLOWEEN ALL'OVOMALTINE



PREPARAZIONE DONUT DI HALLOWEEN ALL'OVOMALTINE

INGREDIENTI

- 190 g di farina
- 120 g di Ovomaltine Crunchy Cream
- 80 g di burro ammorbidito
- 1 uovo
- 100 ml di latte
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- un pizzico di sale
- 100 g di Ovomaltine Cioccolato Noir
- 4-6 cucchiaini di latte
- varie decorazioni di zucchero

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 200°C in modalità statica.
2. Mescolare insieme Ovomaltine Crunchy Cream e burro nel robot da cucina Kenwood fino a ottenere una consistenza cremosa.
3. Impostare la planetaria al minimo e unire gli altri ingredienti. Non impastare troppo a lungo.
4. Versare l'impasto in una sac à poche e distribuirlo in stampi per donut precedentemente unti.
5. Cuocere in forno i donut all'Ovomaltine per circa 9-10 minuti. Sforare e lasciar raffreddare negli stampi per 10 minuti. In seguito, togliere dagli stampi e lasciar raffreddare completamente su un'apposita griglia per torte.
6. Sciogliere l'Ovomaltine Cioccolato Noir con un po' di latte nel robot da cucina Kenwood o a bagnomaria. La glassa deve avere una consistenza densa, ma non troppo liquida.
7. Immergere il lato superiore dei donut all'Ovomaltine nella glassa al cioccolato e riporre su una griglia per torte. Decorare con dolcetti vari creando i donut di Halloween all'Ovomaltine.
8. Da gustare subito o conservare in frigorifero per un massimo di 3 giorni.

Consiglio:

- Se non vuoi decorare i donut all'Ovomaltine ma li preferisci più dolci, aggiungi all'impasto iniziale 50 g di zucchero.
- I donut all'Ovomaltine sono perfetti per le feste di compleanno dei bambini e per tante altre occasioni.