



## BLONDIE PASQUALI OVO



### PREPARAZIONE BLONDIE PASQUALI OVO

#### INGREDIENTI

200 g di burro a temperatura ambiente  
100 g di zucchero  
3 uova, M  
200 g di farina  
2 cucchiaini di lievito in polvere  
1/2 cucchiaino di sale  
180 g di Ovomaltine Crisp Müesli  
20 ovetti Ovomaltine

#### PREPARAZIONE

1. Lavorare il burro con la frusta dello sbattitore fino a renderlo morbido e aggiungere lo zucchero.
2. Incorporare le uova una alla volta nell'impasto.
3. In una seconda ciotola mescolare farina, lievito in polvere, sale e Ovomaltine Crisp Müesli.
4. Incorporare delicatamente nel composto a base di uova.
5. Stendere l'impasto in uno stampo (ca. 20 x 30 cm) rivestito con carta da forno.
6. Cuocere i blondie per circa 20 minuti a 175 °C nel ripiano centrale del forno ventilato preriscaldato.
7. Togliere dal forno, lasciare intiepidire un po', decorare con gli ovetti Ovomaltine e far raffreddare.
8. Tagliare in pezzi