



## TARTELLETTE AL TÈ MATCHA E OVOMALTINE



## PREPARAZIONE TARTELLETTE AL TÈ MATCHA E OVOMALTINE

### INGREDIENTI

#### Basi di Ovomaltine

250 g di Ovomaltine Crunchy Biscuit  
70 g di burro fuso

#### Ripieno al tè matcha

400 ml di latte di cocco intero  
1/2 cucchiaino di agar-agar  
150 g di quark alla panna  
40 g di zucchero  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
3 cucchiaini di tè matcha in polvere

### PREPARAZIONE

#### Basi di Ovomaltine

1. Sciogliere il burro in una padella.
2. Mettere gli Ovomaltine Crunchy Biscuit in un sacchetto per freezer e sbriciolarli finemente con l'aiuto di un mattarello.
3. Versare i biscotti sbriciolati in una ciotola, aggiungere il burro fuso e mescolare il tutto.
4. Distribuire uniformemente l'impasto a base di Ovomaltine Biscuit in 5-6 stampi per tartellette (ca. 10 cm) unti e con la base estraibile, quindi premere bene.
5. Cuocere nel forno ventilato preriscaldato a 180 °C per 5 minuti. Infine, lasciare raffreddare completamente.

#### Ripieno al tè matcha

1. In una padella piccola mescolare l'agar-agar con 100 ml di latte di cocco, portare a ebollizione e lasciare cuocere per 2 minuti, mescolando di continuo. Lasciar raffreddare brevemente.
2. Aggiungere il tè matcha in polvere, il latte di cocco rimasto, il quark alla panna, lo zucchero e la vaniglia e mescolare fino a ottenere un composto cremoso.
3. Distribuire il ripieno sulle basi di Ovomaltine.
4. Riporre le tartellette al tè matcha e Ovomaltine in frigorifero per almeno 3 ore o per tutta la notte.
5. Prima di servire, cospargere con un po' di tè matcha in polvere e gustare.