



## CHURROS CON OVOMALTINE



## PREPARAZIONE CHURROS CON OVOMALTINE

### INGREDIENTI

#### Per i churros:

250 ml di acqua  
40 g di burro  
1 cucchiaio di zucchero  
80 g di farina  
2 cucchiaini di Ovomaltine in polvere  
1 uovo

#### Per la guarnizione:

2 cucchiaini di zucchero  
1 cucchiaino di Ovomaltine in polvere

#### Per la salsa al cioccolato Ovo:

50 g di cioccolato  
Ovomaltine Noir  
1 cucchiaino di olio di cocco

### PREPARAZIONE

1. Riscaldare il forno a 200 °C (modalità statica). In una padella di medie dimensioni, unire l'acqua, il burro e lo zucchero e portare a ebollizione.
2. Abbassare la fiamma e aggiungere la farina e l'Ovomaltine in polvere. Mescolare bene fino a ottenere un composto denso. È normale se rimangono alcuni grumi di farina. Lasciar raffreddare l'impasto per 10 minuti.
3. Aggiungere l'uovo e mescolare bene con la frusta elettrica. L'impasto deve essere morbido e leggermente appiccicoso.
4. Versare l'impasto in una sac à poche con beccuccio a stella grande. Rivestire una teglia con la carta da forno e disegnare dei churros lunghi ca. 15-20 cm. Si dovrebbero ottenere 12-14 churros.
5. Cuocere i churros per 25-30 minuti sul ripiano centrale del forno finché i bordi non si scuriscono.
6. Mentre i churros cuociono in forno, preparare la guarnizione. In una ciotola poco profonda, mescolare lo zucchero e l'Ovomaltine in polvere. Subito dopo la cottura e mentre i churros sono ancora caldi, immergere ogni bastoncino nel composto appena preparato e intingerlo per bene. Ripetere l'operazione con tutti i churros fino a intingerli tutti.
7. In una padella piccola, scaldare l'Ovomaltine Cioccolato e l'olio di cocco finché il cioccolato non si sarà sciolto e assumerà una consistenza liquida. Versare il cioccolato fuso in una ciotola piccola.
8. Servire i churros Ovo caldi insieme all'Ovomaltine Cioccolato fuso e assaporarne il dolce gusto.