



YOGOURT À L'OVOMALTINE



PRÉPARATION YOGOURT À L'OVOMALTINE

INGRÉDIENTS

- 180 g de yogourt nature à la grecque
- 1 cs de beurre de cacahuètes
- 20 g d'Ovomaltine Chocolat noir
- 1 cs de cacahuètes
quelques Ovo Rocks

PRÉPARATION

1. Verser la moitié du yogourt à la grecque dans un verre.
2. Ajouter un peu de beurre de cacahuètes et quelques Ovo Rocks sur le yogourt.
3. Verser le reste du yogourt à la grecque par-dessus et parsemer à nouveau d'un peu de beurre de cacahuètes.
4. Faire fondre le chocolat Ovomaltine.
5. Verser uniformément le chocolat fondu sur le mélange de yogourt. Il commence à durcir immédiatement au contact du yogourt froid.
6. Saupoudrer les cacahuètes et quelques Ovo Rocks sur le chocolat encore liquide pour qu'ils adhèrent bien.
7. Laisser reposer le yogourt Ovo quelques minutes jusqu'à ce que le chocolat ait complètement durci. Déguster immédiatement ou réserver au réfrigérateur.