ovomaltine

MOCHIS GLACÉS À L'OVOMALTINE

PRÉPARATION MOCHIS GLACÉS À L'OVOMALTINE

INGRÉDIENTS

120 g	de farine de riz gluant
70 g	d'Ovomaltine Choco
140 ml	d'eau
	Fécule pour travailler les mochis
3 c.à.s	dOvomaltine Choco pour y rouler les mochis
200 g	de glace au chocolat

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine de riz gluant, la poudre de cacao et l'eau dans un petit saladier jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Verser le mélange dans une poêle antiadhésive et faire chauffer à feu doux sans cesser de remuer. Écraser plusieurs fois la pâte au fond de la casserole jusqu'à ce qu'elle forme une boule compacte.
3. Saupoudrer une assiette de fécule. Verser la pâte chaude par-dessus.
4. Diviser la pâte en 8 à 10 portions égales et former des cercles plats.
5. Placer une boule de glace au chocolat tout juste sortie du congélateur au centre de chaque cercle.
6. Rabattre les bords de la pâte sur la glace et fermer complètement.
7. Rouler les mochis Ovo ainsi confectionnés dans la poudre Ovomaltine Choco.
8. Les disposer sur une petite plaque ou une assiette recouverte de papier sulfurisé.
9. Les placer au congélateur pendant au moins 2 heures jusqu'à ce qu'ils soient bien pris.
10. Les sortir 10 minutes avant de servir pour qu'ils ramollissent.