



## MOCHI GELATO CON OVOMALTINE



## PREPARAZIONE MOCHI GELATO CON OVOMALTINE

### INGREDIENTI

- 120 g di farina di riso glutinoso
- 70 g di Ovomaltine Choco
- 140 ml di acqua
- Amido di mais per la lavorazione
- 3 cucchiaini di Ovomaltine Choco per la decorazione
- 200 g di gelato al cioccolato

### PREPARAZIONE

1. Versare metà dello yogurt greco in un vasetto.
2. Cospargere lo yogurt con un po' di burro di arachidi e un paio di Ovo Rocks.
3. Versarvi sopra lo yogurt greco rimasto e poi ancora un pizzico di burro di arachidi.
4. Sciogliere Ovomaltine cioccolato.
5. Versare il cioccolato fuso in maniera uniforme sul composto a base di yogurt. A contatto con lo yogurt freddo inizierà subito a indurirsi.
6. Cospargere il cioccolato ancora liquido con le arachidi e un paio di Ovo Rocks, in modo che aderiscano bene.
7. Lasciar riposare lo yogurt con Ovomaltine per alcuni minuti, finché il cioccolato non si sarà completamente solidificato. Dopodiché sarà pronto per essere gustato o riposto in frigorifero.