



CHOCOLAT OVO HALLOWEEN



PRÉPARATION CHOCOLAT OVO HALLOWEEN

INGRÉDIENTS

3 tablettes d'Ovomaltine
Chocolat

3 tablettes d'Ovomaltine
Chocolat Noir

Toppings au choix (p. ex.
décorations sucrées d'Hallo-
ween, yeux en chocolat,
vermicelles, noix...)

PRÉPARATION

1. Déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque. Disposer de manière alternée l'Ovomaltine Chocolat et l'Ovomaltine Chocolat Noir.
2. Faire fondre dans le four préchauffé à 50 °C pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que les morceaux soient tendres, mais pas complètement fondus.
3. Retirer la plaque de cuisson et parsemer immédiatement le chocolat mou des toppings de ton choix. Appuyer légèrement pour qu'ils adhèrent bien.
4. Laisser durcir complètement le chocolat Ovo Halloween au réfrigérateur. Retirer ensuite le papier cuisson, casser le chocolat en morceaux et l'emballer selon les envies.