



❖ CIOCCOLATINI DI HALLOWEEN ❖ CON OVOMALTINE



PREPARAZIONE CIOCCOLATINI DI HALLOWEEN CON OVOMALTINE

INGREDIENTI

3 tavolette di cioccolato
Ovomaltine

3 tavolette di Ovomaltine
Cioccolato Noir

Topping a scelta (ad es. caramelle
di Halloween, occhi di cioccolato,
granella di zucchero, frutta secca
ecc.)

PREPARAZIONE

1. Rivestire una teglia con carta da forno. Disporvi il cioccolato Ovomaltine e Ovomaltine Cioccolato Noir alternati uno accanto all'altro.
2. Far sciogliere nel forno preriscaldato a 50 °C per circa 8-10 minuti fino a quando i pezzetti si saranno ammorbiditi, senza però diventare completamente liquidi.
3. Togliere la teglia dal forno e cospargere subito il cioccolato ammorbidito con topping a piacere. Esercitare una leggera pressione in modo che aderiscano bene.
4. Lasciare solidificare completamente il cioccolato Ovomaltine di Halloween in frigorifero. Quindi staccare dalla carta da forno, spezzettare e confezionare i cioccolatini a piacere.