



## IRIS À L'OVOMALTINE



### PRÉPARATION IRIS À L'OVOMALTINE

#### INGRÉDIENTS

|             |                                |
|-------------|--------------------------------|
| 500 g       | de farine                      |
| 250 ml      | d'eau tiède                    |
| 50 g        | de beurre mou                  |
| 50 g        | de sucre                       |
| 5 g         | de sel                         |
| 7 g         | de levure sèche                |
| 300 g       | d'Ovo Crunchy Cream Less Sugar |
| Lait        | pour tartiner                  |
| Sucre glace | pour badigeonner               |

#### PRÉPARATION

1. Verser la levure dans l'eau tiède avec 1 cs de sucre. Bien mélanger et réserver jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
2. Pendant ce temps, mettre le reste du sucre, la farine, le sel et le beurre dans le bol d'un robot de cuisine avec un crochet pétrisseur. Lorsque le mélange avec la levure est mousseux, pétrir le tout dans la machine jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.
3. Laisser reposer la pâte pendant environ 1 heure jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille.
4. Diviser la pâte en 12 portions et former des boules. Abaisser chaque boule à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Déposer un peu d'Ovo Crunchy Cream Less Sugar au centre. Replier les bords vers le milieu et bien fermer. Disposer les boules sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, côté pli vers le bas.
5. Badigeonner l'iris Ovo d'un peu de lait. Faire cuire au four préchauffé à 200 °C (chaleur sole-voûte) pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
12. Laisser refroidir complètement l'iris Ovo, saupoudrer de sucre glace et servir.