



ovomaltine

CHOCOLATE COOKIE Di OVOMALTINE



PREPARAZIONE CHOCOLATE COOKIE Di OVOMALTINE

INGREDIENTI

100 g di burro ammorbidito
25 g di zucchero a velo
50 g di zucchero

1 uovo
180 g di farina di frumento
25 g di cacao in polvere
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 pizzico di sale

100 g di Ovomaltine
Cioccolato Noir
1 cucchiaino di olio di cocco

petali di fiori essiccati,
commestibili

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 175 °C in modalità statica. Rivestire due teglie con carta da forno.
2. Lavorare il burro ammorbidito, lo zucchero al velo e lo zucchero con uno sbattitore elettrico o una planetaria a velocità media per 1-2 minuti fino a ottenere un composto cremoso, chiaro e spumoso.
3. Aggiungere l'uovo e mescolare per un altro minuto.
4. Impostare il mixer alla velocità minima e incorporare lentamente la farina. Aggiungere quindi il cacao in polvere, il lievito e il sale.
5. Aumentare alla velocità media e lavorare il tutto fino a ottenere un impasto liscio.
6. Infarinare leggermente il piano di lavoro e stendere l'impasto fino a ottenere uno spessore di circa 6 mm. Con delle formine ritagliare dei biscotti di circa 5 cm. Stendere nuovamente l'impasto rimasto e ritagliare altri biscotti.
7. Disporre gli Ovomaltine Chocolate Cookie ritagliati sulla teglia già preparata e cuocere in forno preriscaldato per circa 8-9 minuti.
8. Lasciare raffreddare leggermente gli Ovomaltine Chocolate Cookie.
9. Sciogliere lentamente il cioccolato Ovomaltine insieme all'olio di cocco a bagnomaria e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Una volta raffreddati, immergere brevemente gli Ovomaltine Chocolate Cookie nel cioccolato, disporli su una griglia e decorarli subito con petali di fiori essiccati. Lasciare indurire completamente il cioccolato.