



ovomaltine

BUTTERFINGER À L'OVOMALTINE



PRÉPARATION BUTTERFINGER À L'OVOMALTINE

INGRÉDIENTS

- 80 ml de sirop d'érable
- 250 g de beurre de cacahuètes crunchy
- 60 g de cornflakes, non sucrés, légèrement écrasés
- 1 pincée de sel marin
- 200 g d'Ovomaltine Chocolat Noir

PRÉPARATION

1. Chemiser un petit moule à cake (env. 10 × 20 cm) de papier cuisson.
2. Dans une casserole, faire fondre le sirop d'érable et le beurre de cacahuètes à feu doux tout en remuant.
3. Retirer du feu. Ajouter les cornflakes et le sel marin, puis mélanger jusqu'à ce que tout soit bien enrobé.
4. Verser la préparation dans le moule, presser fermement et mettre au congélateur pendant 1 heure.
5. Sortir du congélateur, puis couper en 16 barres.
6. Faire fondre le chocolat Ovomaltine au bain-marie ou au micro-ondes (intervalles de 30 secondes). Tremper les barres dans le chocolat et laisser égoutter.
7. Conserver les butterfingers Ovo au réfrigérateur, ils se gardent jusqu'à 4 semaines.