



ovomaltine

BARRETTE CON OVOMALTINE



PREPARAZIONE BARRETTE CON OVOMALTINE

INGREDIENTI

- 80 ml di sciroppo d'acero
- 250 g di burro di arachidi, crunchy
- 60 g di cornflake, non zuccherati, sminuzzati grossolanamente
- 1 presa di sale
- 200 g di Ovomaltine Cioccolato Noir

PREPARAZIONE

1. Rivestire uno stampo piccolo (ca. 10x20 cm) con la carta da forno.
2. Sciogliere lo sciroppo d'acero e il burro di arachidi in una pentola a fuoco basso, mescolando continuamente.
3. Spegnerne il fornello. Incorporare i cornflake e il sale fino a ricoprire bene il tutto.
4. Versare il composto nello stampo, compattare bene e riporre in freezer per 1 ora.
5. Togliere dal freezer e tagliare in 16 barrette.
6. Sciogliere il cioccolato Ovomaltine a bagnomaria o in microonde (a intervalli di 30 secondi). Intingere le barrette e far sgocciolare il cioccolato in eccesso.
7. Riporre le barrette Ovo in frigorifero, dove si conserveranno fino a 4 settimane.