

BAKED OATS À L'OVOMALTINE



PRÉPARATION BAKED OATS À L'OVOMALTINE

INGRÉDIENTS

200 g	de gros flocons d'avoine
80 g	de poudre Ovomaltine
1 cc	de levure chimique
	Un peu de sel marin
1	banane bien mûre
400 ml	de lait
100 g	d'Ovomaltine Chocolat Noir
	Du gros sel marin

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Tapisser un moule d'env. 20 × 20 cm ou un plat à gratin de papier cuis son.
3. Dans un grand saladier, mélanger les gros flocons d'avoine, les 80 gram mes de poudre Ovomaltine, la levure chimique et 1 pincée de sel marin.
4. Dans un deuxième saladier, écraser finement la banane mûre à l'aide d'une fourchette.
5. Ajouter le lait à la banane et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter le lait à la banane aux ingrédients secs et bien mélanger.
6. Hacher grossièrement l'Ovomaltine Chocolat Noir. Incorporer environ les trois quarts à la préparation, réserver le reste pour après la cuisson.
7. Répartir uniformément la préparation dans le moule préparé.
8. Enfourner pendant 30 à 35 minutes jusqu'à ce que les baked oats à l'Ovomaltine soient bien pris au centre et sur les bords.
9. Sortir du four et saupoudrer immédiatement le reste du chocolat afin qu'il fonde légèrement au contact de la préparation encore chaude. Saupoudrer de gros sel marin.
10. Laisser refroidir au moins 15 minutes. Couper ensuite en parts et servir chaud.