

Petits oeufs en chocolat au lait au coeur d'Ovomaltine®



Une nouvelle recette de petits oeufs en chocolat au lait pour aujourd'hui ! Des oeufs tout simplement au chocolat au lait avec de l'Ovomaltine® dedans, c'est simple, gourmand et très rapide à faire !

PS: Demain aussi il y aura un article ! ;)

Pour une douzaine de petits oeufs

Ingrédients:

Pour les coques:

200g de chocolat au lait

Pour le coeur:

Ovomaltine®

Préparation:

Cassez le chocolat au lait, mettez-le dans un saladier et faites-le fondre au four à micro-ondes en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une spatule pour lisser.

Répartissez le mélange dans des empreintes de petits oeufs.

Entreposez au congélateur pour 10 à 15min.

Sortez les empreintes du congélateur et démoulez délicatement les coques.

Versez de l'Ovomaltine® dans une poche à petite douille lisse et garnissez-en les moitiés de coques. Collez deux à deux les coques.

Les oeufs se gardent au frais.