



ovomaltine

BOUCHÉES AU YOGOURT

OVO



PRÉPARATION BOUCHÉES AU YOGOURT OVO

INGRÉDIENTS

- 250 g de baies coupées en morceaux
- 180 g de yogourt à la grecque
- 1 cs de miel
- 300 g d'Ovomaltine Chocolat Noir, finement haché
- 2 cs d'huile de coco

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, mélanger le yogourt et le miel.
2. Laver les baies, les couper en petits morceaux et les mélanger avec le yogourt.
3. À l'aide d'une cuillère à soupe, former 15 à 20 petits tas sur une assiette ou une plaque recouverte de papier sulfurisé.
4. Mettre au congélateur pendant au moins 2 heures.
5. Faire fondre l'Ovomaltine Chocolat Noir avec l'huile de coco au bain-marie.
6. Plonger les bouchées au yogourt congelées dans le chocolat, remettre au congélateur pendant 10 minutes.
7. À consommer immédiatement ou à conserver au congélateur jusqu'à un mois.