



POPS OVO NEAPOLITAN



PRÉPARATION POPS OVO NEAPOLITAN

INGRÉDIENTS

- 15 Ovomaltine Crunchy Biscuit
- 3 c. à s. de beurre fondu
- 1000 ml de glace à la vanille
- 100 g de poudre Ovomaltine Choco
- 1000 ml de glace à la vanille
- 1000 ml de glace à la fraise
- 100 g de fraises lavées, coupées en petits morceaux

PRÉPARATION

1. Recouvrir un moule de 20x30x5 cm de papier cuisson de manière à ce que le papier dépasse des bords du moule. Écraser les gâteaux Ovomaltine Crunchy Biscuit. Mélanger les Crunchy Biscuit avec le beurre, disposer le mélange dans le fond du moule chemisé. Mettre au congélateur pendant 20 minutes.
2. Mettre la glace à la vanille dans un grand saladier, faire décongeler. Incorporer la poudre Ovomaltine à la glace à la vanille. Verser sur le fond d'Ovomaltine Crunchy Biscuit et répartir uniformément. Mettre au congélateur pendant 20 à 30 minutes.
3. Mettre la glace à la fraise dans un saladier, faire décongeler et ajouter les fraises. Recouvrir la couche de glace à la vanille. Placer 20 bâtonnets en bois de manière régulière dans les couches. Mettre au congélateur pendant au moins 4 heures ou toute la nuit.
4. Démouler le mélange de glace à l'aide du papier cuisson. Retirer le papier cuisson. Couper les pops Ovo Neapolitan entre les bâtonnets. Déguster immédiatement ou conserver au congélateur.