



ovomaltine

COOKIE DOUGH BROWNIES CON OVOMALTINE



PREPARAZIONE COOKIE DOUGH BROWNIES CON OVOMALTINE

INGREDIENTI

Brownies

100 g	di burro fuso
150 g	di cioccolato Ovomaltine tritato
160 g	di zucchero di canna, fine
2	uova
2 cucchiaini	di cacao in polvere
30 g	di amido di mais

Cookie Dough

120 g	di farina
110 g	di burro
100 g	di zucchero di canna, fine
1 cucchiaino	di estratto di vaniglia
1 cucchiaino	di latte a scelta
120 g	di Ovo Rocks

PREPARAZIONE

1. Per prima cosa preparare i brownies. Preriscaldare il forno a 180 °C. Rivestire uno stampo (15 cm x 25 cm) con carta da forno.
2. Versare il burro fuso e il cioccolato Ovomaltine in una ciotola. Mescolare finché il cioccolato non si scioglie.
3. Montare lo zucchero e le uova con il robot da cucina per 2-3 minuti fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
4. Versare il composto a base di cioccolato Ovomaltine sciolto nella ciotola e mescolare.
5. Aggiungere il cacao in polvere e l'amido, quindi mescolare.
6. Versare l'impasto per i brownies a base di Ovomaltine nello stampo.
7. Cuocere per 30 minuti sul ripiano centrale del forno.
8. Mentre i brownies cuociono in forno, preparare il Cookie Dough.
9. Montare il burro freddo e lo zucchero di canna con il robot da cucina fino a eliminare i grumi di burro.
10. Aggiungere la farina, l'estratto di vaniglia e il latte, quindi mescolare.
11. Incorporare gli Ovo Rocks. Mettere da parte il Cookie Dough.
12. Togliere i brownies dal forno e lasciarli raffreddare completamente.
13. Stendere il Cookie Dough in maniera uniforme sui brownies.
14. Tagliare e servire.

Consigli

- Chi lo desidera, può trattare la farina per l'impasto dei biscotti. Così facendo si eliminano i germi potenzialmente presenti nella farina cruda. In tal caso, versare la farina su una teglia foderata. Cuocere in forno a 180 °C per 5 minuti. Togliere dal forno e lasciar raffreddare completamente.
- Lasciar raffreddare completamente i brownies prima di stendere il Cookie Dough.
- I Cookie Dough Brownies con Ovomaltine risulteranno appiccicosi. Tagliare con cura e servire. Conservare i biscotti avanzati in frigorifero.