



CHURROS À L'OVOMALTINE



PRÉPARATION CHURROS À L'OVOMALTINE

INGRÉDIENTS

Pour les churros:

- 250 ml d'eau
- 40 g de beurre
- 1 cs de sucre
- 80 g de farine
- 2 cs de poudre Ovomaltine
- 1 œuf

Pour la garniture:

- 2 cs de sucre
- 1 cs de poudre Ovomaltine

Pour la sauce au chocolat Ovo:

- 50 g d'Ovomaltine Chocolat Noir
- 1 cs d'huile de coco

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C (chaleur de sole/voûte). Mettre l'eau, le beurre et le sucre dans une casserole de taille moyenne et porter à ébullition.
2. Réduire le feu et ajouter la farine et la poudre Ovomaltine. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Ce n'est pas grave s'il reste quelques grumeaux de farine. Laisser refroidir la pâte pendant 10 minutes.
3. Ajouter l'œuf et bien mélanger à l'aide d'un batteur électrique. La pâte doit être souple et légèrement collante.
4. Remplir une poche à douille munie d'une grande douille en forme d'étoile avec la pâte. Placer du papier cuisson sur une plaque de cuisson et former de longs churros d'environ 15 à 20 cm de long sur la plaque. Vous devriez obtenir 12 ou 14 churros.
5. Faire cuire les churros 25 à 30 minutes à mi-hauteur du four jusqu'à ce que les bords soient dorés.
6. Pendant la cuisson des churros, préparer la garniture. Dans un saladier plat, mélanger le sucre et la poudre Ovomaltine. Immédiatement après la cuisson et tant que les churros sont encore chauds, les plonger un à un dans le mélange et bien les recouvrir. Répéter l'opération avec tous les churros jusqu'à ce qu'ils soient tous enrobés.
7. Dans une petite poêle, faire chauffer le chocolat Ovomaltine et l'huile de coco jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et liquide. Transvaser le chocolat fondu dans un petit saladier.
8. Servir les churros Ovo chauds avec le chocolat Ovomaltine fondu et déguster.