



MOMIES D'HALLOWEEN

OVO



PRÉPARATION MOMIES D'HALLOWEEN OVO

INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 4 cuillères à soupe d'Ovomaltine Crunchy Cream
- 3 cuillères à soupe de lait
- Yeux en sucre
- Sucre glace (pour saupoudrer)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur tournante).
2. Dérouler la pâte feuilletée et lisser légèrement les plis éventuels à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
3. Couper la pâte feuilletée en 12 rectangles à l'aide d'un couteau aiguisé. Couper 4 de ces rectangles en fines lamelles dans le sens de la largeur.
4. Tartiner 1/2 cuillère à soupe d'Ovomaltine Crunchy Cream sur chacun des rectangles de pâte feuilletée restants en laissant un petit bord tout autour.
5. Badigeonner les bords de la pâte avec un peu de lait.
6. Placer les fines bandes de pâte en zigzag sur la garniture pour créer un effet «momie».
7. Répéter l'opération pour tous les rectangles de pâte feuilletée.
8. Appuyer légèrement sur les bandes avec les doigts.
9. Badigeonner les bandes de pâte avec un peu de lait.
10. Faire cuire les momies Ovo 15 à 18 minutes à mi-hauteur du four préchauffé, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
11. Sortir les momies Ovo du four, les laisser refroidir un peu sur la plaque, puis placer les yeux en sucre en appuyant légèrement.
12. Laisser refroidir complètement sur une grille. Saupoudrer de sucre glace selon les envies.

Conseils:

- Conserver au réfrigérateur dans un récipient hermétique.
- À consommer dans les 2 jours suivant la préparation.
- Déguster frais de préférence.