



MUMMIE Di HALLOWEEN OVOMALTINE



PREPARAZIONE MUMMIE Di HALLOWEEN OVOMALTINE

INGREDIENTI

- 1 rotolo di pasta sfoglia
- 4 cucchiaini di Ovomaltine Crunchy Cream
- 3 cucchiaini di latte
- Occhietti di zucchero
- Zucchero a velo (per decorare)

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità ventilata.
2. Stendere la pasta sfoglia e spianare con un mattarello eventuali pieghe presenti.
3. Tagliare la pasta sfoglia in 12 rettangoli con un coltello ben affilato. Tagliare 4 rettangoli in strisce sottili in senso trasversale.
4. Spalmare 1/2 cucchiaino di Ovomaltine Crunchy Cream su ciascuno dei restanti rettangoli di pasta sfoglia, lasciando libero un piccolo bordo tutt'intorno.
5. Spennellare i bordi della pasta con un po' di latte.
6. Posizionare le strisce sottili di pasta sul ripieno con un motivo a zig zag per creare l'effetto «mummia».
7. Ripetere la procedura per tutti i rettangoli di pasta sfoglia.
8. Premere leggermente le strisce con le dita.
9. Spennellare le strisce di pasta sfoglia con un po' di latte.
10. Cuocere le mummie Ovomaltine sul ripiano centrale del forno preriscaldato per 15-18 minuti fino a doratura.
11. Togliere le mummie Ovomaltine dal forno, lasciarle raffreddare un poco sulla teglia e applicare gli occhietti di zucchero premendo leggermente.
12. Lasciar raffreddare del tutto su una griglia. Cospargere a piacere con lo zucchero a velo.

Consigli:

- Conservare in un contenitore ermetico in frigorifero.
- Consumare entro 2 giorni dalla preparazione.
- Fresche sono ancora più buone.