



ovomaltine

CROISSANTS OVO COOKIE DOUGH



PRÉPARATION CROISSANTS OVO COOKIE DOUGH

INGRÉDIENTS

6 croissants
500 g de pâte à cookies aux
pépites de chocolat
100 g de chocolat Ovomaltine

du sucre glace pour le service

PRÉPARATION

1. Régler le four à 180 °C (160 °C à chaleur tournante).
2. Couper les croissants en deux dans le sens de la longueur, sans les séparer complètement.
3. Couper la pâte à cookies en tranches, placer une tranche dans chaque croissant et appuyer légèrement. Placer le reste de pâte au-dessus des croissants et appuyer légèrement.
4. Hacher grossièrement le chocolat Ovomaltine, l'enfoncer dans les croissants et déposer en plus quelques morceaux sur le dessus.
5. Disposer les croissants sur une plaque de cuisson et faire cuire pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que la pâte à cookies soit bien cuite.
6. Saupoudrer les croissants Ovo Cookie Dough de sucre glace et les déguster chauds dans l'idéal.