



ovomaltine

CROISSANT COOKIE DOUGH CON OVOMALTINE



PREPARAZIONE CROISSANT COOKIE DOUGH CON OVOMALTINE

INGREDIENTI

6 croissant
500 g di impasto per cookie
con scaglie di cioccolato
100 g di cioccolato Ovomaltine

Zucchero a velo per servire

PREPARAZIONE

1. Impostare il forno a 180 °C (ventilato a 160 °C).
2. Incidere a metà i croissant nel senso della lunghezza, senza tagliarli completamente.
3. Tagliare l'impasto dei cookie a fette, inserire una fetta in ogni croissant e premere leggermente. Stendere l'impasto restante sui croissant e premere leggermente.
4. Sminuzzare grossolanamente il cioccolato Ovomaltine, inserirlo nei croissant e spolverarvi sopra alcuni pezzi.
5. Disporre i croissant su una teglia e cuocere per 12-15 minuti finché l'impasto dei cookie non sarà cotto.
6. Spolverizzare con lo zucchero a velo i croissant Cookie Dough con Ovomaltine, poi gustarli caldi.