



ovomaltine

LASAGNES OVO



PRÉPARATION LASAGNES OVO

INGRÉDIENTS

- 400 ml de crème entière, froide
- 40 g de sucre glace
- 8 à 10 barres gaufrées Ovo Break, coupées en deux dans la longueur
- 2 à 3 cs de poudre Ovomaltine

PRÉPARATION

1. Dans un saladier, battre la crème entière en chantilly avec le sucre glace.
2. Dans un plat à gratin, disposer une couche de barres gaufrées Ovo Break coupées en deux dans la longueur.
3. Étaler une couche de crème par-dessus.
4. Saupoudrer de poudre Ovomaltine.
5. Recouvrir d'une couche de barres gaufrées Ovo Break et recouvrir à nouveau de crème.
6. Couvrir le moule et laisser reposer les lasagnes Ovo au réfrigérateur pendant au moins 7 heures ou toute la nuit.
7. Avant de servir, saupoudrer une couche uniforme de poudre Ovomaltine sur les lasagnes Ovo.
8. Couper en morceaux ou prélever des portions à l'aide d'une cuillère et déguster.

Conseil:

Remplacer les barres gaufrées Ovo Break par des Ovomaltine Crunchy Biscuits.