



LASAGNE OVO



PREPARAZIONE LASAGNE OVOMALTINE

INGREDIENTI

400 ml di panna intera,
fredda
40 g di zucchero a velo
8-10 barrette wafer Ovo
Break, tagliate a
metà nel senso della
lunghezza
2-3 cucchiaini di Ovomaltine in
polvere

PREPARAZIONE

1. In una ciotola, montare a neve ferma la panna intera con lo zucchero a velo.
2. In una pirofila, disporre uno strato di barrette wafer Ovo Break tagliate a metà nel senso della lunghezza.
3. Distribuirvi sopra uno strato della crema ottenuta con la panna intera.
4. Cospargere con Ovomaltine in polvere.
5. Stendere un altro strato di barrette wafer Ovo Break e spalmarvi sopra la crema a base di panna intera.
6. Coprire la pirofila e lasciar riposare le lasagne Ovo in frigorifero per almeno 7 ore o per tutta la notte.
7. Prima di servire, cospargere le lasagne Ovo in maniera uniforme con Ovomaltine in polvere.
8. Tagliare a pezzetti o ricavare le porzioni con un cucchiaino e gustare il dessert.

Consiglio:

Sostituire le barrette wafer Ovo Break con Ovomaltine Crunchy Biscuit.