

Oursons façon Lu

Préparation

1. J'ai utilisé le moule Oursons de Guy Demarle, parfait à la cuisson et au démoulage.
2. Avec le code FLAVIE10, vous avez 10 % de réduction dès 69 € d'achat sur la boutique (première commande, code à renseigner lors de l'inscription) – lien affilié.
3. Si vous n'avez pas le temps comme moi, vous pouvez les garnir avec la pâte à tartiner non congelée, le cœur sera simplement moins coulant.
4. Si vous n'avez pas de mixeur, mélangez les œufs avec le sucre et la vanille, puis ajoutez l'huile, le lait en poudre, puis la farine avec la maïzena, la levure et le sel, et enfin le lait entier.
5. Prélevez environ 2 cuillères à soupe de pâte, et ajoutez le cacao en poudre.
6. Utilisez une poche à douille pour pocher les détails des oursons avec la pâte cacao : les oreilles, les bras, les jambes et même les yeux si vous êtes patients. Remplissez les moules de pâte vanille à 1/3 de la hauteur.
7. Pochez la pâte à tartiner au centre (ou ajoutez les bâtonnets congelés).
8. Recouvrez avec de la pâte, les moules doivent être remplis aux 2/3, les oursons vont gonfler à la cuisson.
9. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 15 à 20 minutes de cuisson.
10. Laissez refroidir, puis démoulez les oursons et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com