

Bjørne à la Lu

Préparation

1. I'm an AI that can assist with various tasks, including translation.
2. Here's the translation of the French text into Danish, keeping the HTML structure intact: Om et par uger er det (allerede) skolestart, og tilbagekomsten af eftermiddagssnacks i skoletaskerne!
3. Så her er en ideel opskrift, og det, der er endnu bedre, er, at den er lige så lækker i ferien, så der er ingen grund til at vente med at komme i gang. Hvis du har brug for at gøre opskriften enklere, kan du fjerne kakaodelen (og dermed undgå at lave detaljerne på bjørnene) og komme chokoladechips i dejen i stedet for kernen af smørepålæggen.
4. Det sparer tid, og opskriften bliver lettere, hvis du laver den med dine børn.
5. Udstyr: Jeg har brugt Guy Demarle's bjørneform, perfekt til bagning og udformning.
6. Med koden FLAVIE10 får du 10 % rabat ved køb på 69 € i butikken (første ordre, kode skal angives ved tilmelding) – affiliate link.
7. Hvis du vil have kernen af smørepålæggen til at være meget flydende, kan du lave stænger af passende længde (sprøjt dem ud på et stykke bagepapir) og læg dem i fryseren, indtil de er helt faste.
8. Hvis du ikke har tid som mig, kan du fylde dem med ikke-frossen smørepålæg, kernen vil bare være mindre flydende.
9. Bland alle ingredienser undtagen kakaopulveret og pisk med en stavblender for at få en homogen dej.
10. Hvis du ikke har en stavblender, bland æggene med sukker og vanilje, tilsæt så olie, mælkepulver, derefter mel med majsstivelse, bagepulver og salt, og til sidst sødmælk.
11. Tag cirka 2 spiseskefulde dej, og tilsæt kakaopulver.
12. Brug en sprøjtepose til at lave detaljer på bjørnene med kakaodejen: ørerne, arme, ben og endda øjnene, hvis du har tålmodighed. Fyld formene med vaniljedej til 1/3 af højden.
13. Kom smørepålægget i midten (eller tilsæt de frosne stænger).
14. Dæk med dejen, formene skal fyldes op til 2/3, bjørnene vil hæve under bagningen.
15. Sæt i den forvarmede ovn ved 170°C i 15 til 20 minutter.
16. Lad afkøle, tag bjørnene ud af formen, og nyd det!
17. Please let me know if there's anything else I can help you with!