

Ursidoj la Lu-stilo

Préparation

1. Voici la traduction en espéranto de votre texte HTML, en gardant le code HTML intact : Post kelkaj semajnoj, estas (jam) la reveno al la lernejo, kaj la reveno de la gustumadoj en la tornistroj!
2. Jen ideala recepto, kaj tio, kio estas e pli bona, estas ke ĉi estas same bongusta dum ferioj do neniuj bezono atendi por ekuzi. Se vi bezonas simpligi la recepton, vi povas forigi la parton kun kakao (kaj do ne fari la detalojn de la ursidoj) kaj meti pecetojn da ĉokolado en la paston anstataŭ la kernon de la disvastigebla pasto, tio paros vin tempon, kaj la recepto estos pli facila se vi faros ĉin kun viaj infanoj.
3. Ilaro : Mi uzis la muldo Ursidoj de Guy Demarle, perfekta por kuirado kaj elmuldo.
4. Kun la kodo FLAVIE10, vi havas 10 da rabato tuj ĉe 69 da aĉeto ĉe la butikoj (unua mendo, kodo por enigi dum la enskribo) – aĉila ligilo.
5. Se vi volas ke la kerno de disvastigebla pasto estu tre flua, vi povas prepari bastonetojn de la ĉusta longeco (po ĉu ĉin sur folio de bakpapiro) kaj metu ĉin en la frostujo ĉis plena firmi ĉon.
6. Se vi ne havas tempon kiel mi, vi povas plenigi ĉin kun la nekonservita disvastigebla pasto, la kerno estos simple malpli flua.
7. Miksu ĉiujn ingrediencojn krom la kakao en pulvoro kaj miksu kun miksililo por havi homogenan paston.
8. Se vi ne havas miksililon, miksi la ovojn kun la sukero kaj vanilo, tiam aldonu la oleon, la lakton en pulvoro, poste la farunon kun la maizena, la bakpulvoro kaj la salo, kaj fine la plenan lakton.
9. Prenu ĉirkaŭ 2 kulerojn da pasto, kaj aldonu la kakaon en pulvoro.
10. Uzu pastosakon por po ĉi la detalojn de la ursidoj kun la kaka-pasto: la oreloj, la brakoj, la kruroj kaj ĉe la okuloj se vi estas pacienca. Plenu la muldilojn per vanila pasto ĉis 1/3 de la alteco.
11. Po ĉu la disvastigeblan paston en la centro (aĉ aldonu la glaciajn bastonetojn).
12. Kovru per pasto, la muldiloj devas esti plenigataj je 2/3, la ursidoj pligrandi ĉos dum la bakado.
13. Metu en la antaŭvarmigita forno ĉe 170°C dum 15 ĉis 20 minutoj.
14. Lasu malvarmi ĉi, poste eldu ĉi la ursidojn kaj ĉuu!