

Ositos estilo Lu

Préparation

1. En unas semanas, ¡ya es hora de volver a la escuela, y el regreso de las meriendas en las mochilas!
2. Así que aquí tenéis una receta ideal, y lo que es aún mejor es que es igual de deliciosa en vacaciones, así que no hay necesidad de esperar para ponerse manos a la obra. Si necesitáis simplificar la receta, podéis omitir la parte de cacao (y por lo tanto no hacer los detalles de los ositos) y poner chispas de chocolate en la masa en lugar del corazón de pasta para untar, así ahorraréis tiempo, y la receta será más fácil si la hacéis con vuestros hijos.
3. Material: He utilizado el molde Ositos de Guy Demarle, perfecto para hornear y desmoldar.
4. Con el código FLAVIE10, tienes 10 % de descuento en compras de 69 € en la tienda (primer pedido, código a indicar al registrarse) - enlace de afiliado.
5. Si queréis que el corazón de pasta para untar sea muy líquido, podéis preparar palitos del largo adecuado (escudillarlos en una hoja de papel para hornear) y ponerlos en el congelador hasta que estén completamente duros.
6. Si no tenéis tiempo como yo, podéis rellenarlos con la pasta para untar no congelada, el corazón simplemente será menos líquido.
7. Mezclar todos los ingredientes excepto el cacao en polvo y batir con una batidora de inmersión para obtener una masa homogénea.
8. Si no tenéis batidora, mezclar los huevos con el azúcar y la vainilla, luego añadir el aceite, la leche en polvo, luego la harina con la maicena, la levadura y la sal, y finalmente la leche entera.
9. Reservar aproximadamente 2 cucharadas de masa, y añadir el cacao en polvo.
10. Usar una manga pastelera para escudillar los detalles de los ositos con la masa de cacao: las orejas, los brazos, las piernas e incluso los ojos si tenéis paciencia. Llenar los moldes con masa de vainilla hasta 1/3 de la altura.
11. Escudillar la pasta para untar en el centro (o añadir los palitos congelados).
12. Cubrir con más masa, los moldes deben llenarse hasta 2/3, los ositos crecerán al hornearse.
13. Hornear en el horno precalentado a 170°C durante 15 a 20 minutos.
14. Dejar enfriar, luego desmoldar los ositos y ¡disfrutar!