

Lu-tyyliset nallet

Préparation

1. Muutaman viikon kuluttua on (jo) lukukauden alku, ja välipalojen paluu koululaukkuihin!
2. Tässä siis ihanteellinen resepti, ja vielä parempaa on se, että tämä on yhtä herkullinen myös lomalla, joten ei tarvitse odottaa aloittamista. Jos haluat yksinkertaistaa reseptiä, voit jättää kaakao-osuuden pois (ja siten jättää pois karhun yksityiskohdat) ja lisätä suklaahippuja taikinaan levitteen sijasta, säästät aikaa ja resepti on helpompi toteuttaa lasten kanssa.
3. Välineet :Käytin Guy Demarlen nallemuottia, täydellinen paistamiseen ja irrottamiseen.
4. Koodilla FLAVIE10 saat 10 alennusta 69 ostoksista (ensimmäinen tilaus, koodi ilmoitettava rekisteröitymisen yhteydessä) – affiliaattilinkki.
5. Jos haluat, että levitteen sydän on erittäin valuva, voit valmistaa oikean pituisia tikkuja (pursota ne leivinpaperin päälle) ja laittaa ne pakastimeen, kunnes ne ovat jäätyneet kokonaan.
6. Jos sinulla ei ole aikaa kuten minulla, voit täyttää ne ei-jäädetyllä levitteellä, sydän on vain vähemmän valuva.
7. Sekoita kaikki ainekset paitsi kaakaojauhe ja surauta tasaiseksi sauvasekoittimella.
8. Jos sinulla ei ole sekoitinta, sekoita munat sokerin ja vaniljan kanssa, lisää sitten öljy, maitojauhe, sitten jauhot maissitärkkelyksen kanssa, leivinjauheen ja suolan kanssa ja lopuksi täysmaito.
9. Ota noin 2 ruokalusikallista taikinaa ja lisää kaakaojauhetta.
10. Käytä pursotuspussia pohtiaksesi karhujen yksityiskohtia kaakaotaikinalla: korvat, kädet, jalat ja jopa silmät, jos olet kärsivällinen. Täytä muotit vaniljataikinalla 1/3 korkeudesta.
11. Pursota levite keskelle (tai lisää jäädetyt tikut).
12. Peitä taikinalla, muotit tulee täyttää 2/3, karhut turpoavat paistettaessa.
13. Paista esilämmitetyssä uunissa 170°C 15-20 minuuttia.
14. Anna jäähtyä, irrota karhut muotista ja nauti!