

Beruang Madu Gaya Lu

Préparation

1. Dalam beberapa minggu, sudah saatnya kembali ke sekolah, dan kembalinya camilan dalam tas!
2. Jadi inilah resep yang ideal, dan yang lebih baik lagi adalah bahwa itu sama lezatnya saat liburan jadi tidak perlu menunggu untuk memulai. Jika Anda perlu menyederhanakan resepnya, Anda dapat menghilangkan bagian kakao (dan oleh karena itu tidak membuat detail beruang) dan memasukkan keping cokelat dalam adonan sebagai pengganti isian selai, ini akan menghemat waktu, dan resepnya akan lebih mudah jika Anda membuatnya bersama anak-anak Anda.
3. Alat :Saya menggunakan cetakan Beruang dari Guy Demarle, sempurna untuk memanggang dan mengeluarkan kue.
4. Dengan kode FLAVIE10, Anda mendapatkan diskon 10% untuk pembelian minimal 69€ di toko (pemesan pertama, kode diisi saat pendaftaran) – tautan afiliasi.
5. Anda dapat menyiapkan batang dengan panjang yang tepat (cetak di atas kertas roti) dan masukkan ke dalam freezer hingga benar-benar membeku.
6. Jika Anda tidak punya waktu seperti saya, Anda bisa mengisi dengan pasta olesan yang tidak beku, bagian dalam hanya akan lembek.
7. Campur semua bahan kecuali bubuk kakao dan aduk dengan blender tangan untuk mendapatkan adonan yang homogen.
8. Jika Anda tidak mempunyai blender, campurkan telur dengan gula dan vanili, lalu tambahkan minyak, susu bubuk, kemudian tepung dengan maizena, baking powder dan garam, dan akhirnya susu full cream.
9. Ambil sekitar 2 sendok makan adonan, dan tambahkan bubuk kakao.
10. Gunakan kantong semprot untuk membentuk detail beruang dengan adonan kakao: telinga, tangan, kaki, dan bahkan mata jika Anda sabar. Isi cetakan dengan adonan vanili setinggi 1/3 dari tinggi cetakan.
11. Semprotkan pasta olesan di tengah (atau tambahkan batang beku).
12. Tutup dengan adonan, cetakan harus terisi 2/3, beruang akan mengembang saat dipanggang.
13. Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 170°C selama 15 hingga 20 menit.
14. Biarkan dingin, lalu keluarkan beruang dari cetakan dan nikmati!