

Orsetti stile Lu

Préparation

1. Tra poche settimane è già ora di tornare a scuola, e di rimettere le merende negli zaini!
2. Ecco quindi una ricetta ideale, e la cosa ancora migliore è che è altrettanto deliziosa in vacanza, quindi non c'è bisogno di aspettare per iniziare. Se avete bisogno di semplificare la ricetta, potete eliminare la parte con il cacao (e quindi non fare i dettagli degli orsetti) e mettere delle gocce di cioccolato nell'impasto al posto del cuore di crema da spalmare, questo vi farà risparmiare tempo, e la ricetta sarà più facile se la fate con i vostri bambini.
3. Attrezzatura: Ho usato lo stampo Orsetti di Guy Demarle, perfetto per la cottura e lo sforno.
4. Con il codice FLAVIE10, avete 10 di sconto per acquisti di almeno 69 sul negozio (primo ordine, codice da inserire al momento della registrazione) – link affiliato.
5. Se volete che il cuore di crema da spalmare sia molto fluido, potete preparare dei bastoncini della giusta lunghezza (spremeteli su un foglio di carta da forno) e metteteli nel congelatore fino a completa solidificazione.
6. Se non avete tempo come me, potete riempirli con la crema non congelata, il cuore sarà semplicemente meno fluido.
7. Mescolate tutti gli ingredienti tranne il cacao in polvere e frullate con un frullatore a immersione per ottenere un impasto omogeneo.
8. Se non avete un frullatore, mescolate le uova con lo zucchero e la vaniglia, quindi aggiungete l'olio, il latte in polvere, quindi la farina con la maizena, il lievito e il sale, e infine il latte intero.
9. Prelevate circa 2 cucchiaini di impasto, e aggiungete il cacao in polvere.
10. Usate una sac à poche per formare i dettagli degli orsetti con l'impasto al cacao: le orecchie, le braccia, le gambe e anche gli occhi se avete pazienza. Riempite gli stampi con l'impasto alla vaniglia fino a un terzo dell'altezza.
11. Formate con la sac à poche la crema da spalmare al centro (o aggiungete i bastoncini congelati).
12. Coprite con l'impasto, gli stampi devono essere pieni per 2/3, gli orsetti gonfieranno durante la cottura.
13. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 15-20 minuti di cottura.
14. Lasciate raffreddare, quindi sformate gli orsetti e buon appetito!