

Beren op Lu-manier

Préparation

1. Over een paar weken is het (al) tijd voor de terugkeer naar school, en tijd voor de snacks in de schooltassen!
2. Hier is dus een ideaal recept, en wat nog beter is, is dat het net zo lekker is tijdens de vakantie, dus je hoeft niet te wachten om aan de slag te gaan. Als je het recept eenvoudiger wilt maken, kun je het gedeelte met cacao weglaten (en dus de details van de beertjes niet maken) en chocoladestukjes in het beslag doen in plaats van de vulling met smeerpasta, dat bespaart je tijd, en het recept zal gemakkelijker zijn als je het met je kinderen maakt.
3. Materiaal: ik heb de Guy Demarle Beertjesvorm gebruikt, perfect voor het bakken en losmaken.
4. Met de code FLAVIE10 krijg je 10% korting bij een aankoop vanaf 69,- in de winkel (eerste bestelling, code in te voeren bij registratie) - [affiliatielink](#).
5. Als je wilt dat de smeerpasta vloeibaar blijft, kun je korte stokken van de juiste lengte voorbereiden (spuit ze op een vel bakpapier) en ze in de vriezer zetten tot ze volledig bevroren zijn.
6. Als je net als ik geen tijd hebt, kun je ze vullen met de niet-bevroren smeerpasta, de vulling zal gewoon minder vloeibaar zijn.
7. Meng alle ingrediënten behalve het cacaopoeder en mix met een staafmixer om een homogeen beslag te krijgen.
8. Als je geen staafmixer hebt, meng de eieren met de suiker en vanille, voeg dan de olie, de melkpoeder toe, vervolgens de bloem met de maïzena, het bakpoeder en het zout, en tot slot de volle melk.
9. Neem ongeveer 2 eetlepels beslag en voeg het cacaopoeder toe.
10. Gebruik een spuitzak om de details van de beertjes met het cacaobeslag te maken: de oren, de armen, de benen en zelfs de ogen als je geduldig bent. Vul de vormpjes met vanillebeslag tot 1/3 van de hoogte.
11. Spuit de smeerpasta in het midden (of voeg de bevroren stokken toe).
12. Bedek vervolgens met meer beslag, de vormpjes moeten tot 2/3 gevuld zijn, want de beertjes zullen rijzen tijdens het bakken.
13. Zet in de voorverwarmde oven op 170°C voor 15 tot 20 minuten bakken.
14. Laat afkoelen, haal de beertjes uit de vorm en geniet ervan!