

Bamser à la Lu

Préparation

1. Om noen få uker er det (allerede) skolestart, og returen av mellommåltider i skolesekkene!
2. Så her er en ideell oppskrift, og enda bedre er at den er like deilig i ferien, så det er ingen grunn til å vente med å sette i gang. Hvis du trenger å forenkle oppskriften, kan du fjerne kakaodelen (og dermed ikke lage detaljene på bjørnene) og sette sjokoladebiter i deigen i stedet for sjokoladepålegget, det vil spare deg for tid, og oppskriften vil bli enklere hvis du lager den med barna dine.
3. Utstyr :Jeg brukte Guy Demarle Bjørneform, perfekt til baking og avforming.
4. Med koden FLAVIE10 får du 10 % rabatt på kjøp over 69 € i butikken (første bestilling, kode skal legges inn ved registrering) – affiliate-lenke.
5. Hvis du vil at sjokoladepålegg-hjertet skal være veldig flytende, kan du forberede stenger av riktig lengde (fyll dem på et bakepapir) og legg dem i fryseren til de er gjennomfrosne.
6. Hvis du ikke har tid som meg, kan du fylle dem med ikke-frosset sjokoladepålegg, hjertet vil bare være mindre flytende.
7. Bland alle ingrediensene bortsett fra kakaopulveret og bruk en stavmikser for å få en jevn deig.
8. Hvis du ikke har en mikser, bland eggene med sukkeret og vaniljen, og tilsett deretter oljen, tørrmelken, og deretter melet med maismel, bakepulver og salt, og til slutt helmelken.
9. Ta omtrent 2 ss deig, og tilsett kakaopulveret.
10. Bruk en sprøytepose for å lage detaljene på bjørnene med kakaodeigen: ørene, armene, benene og til og med øynene hvis du er tålmodig. Fyll formene med vaniljedeig til 1/3 av høyden.
11. Sprøyt sjokoladepålegg i midten (eller tilsett de frosne stengene).
12. Dekk med mer deig, formene skal være fylt 2/3, bjørnene vil heve under baking.
13. Sett i forvarmet ovn på 170°C i 15 til 20 minutter.
14. La avkjøle, deretter fjern bjørnene fra formen og nyt!