

Misie na sposób Lu

Préparation

1. Za kilka tygodni będzie (ju) powrót do szkoły, a wraz z nim powrót podwieczorków do szkolnych plecaków!
2. Oto idealny przepis, a co jeszcze lepsze, jest równie pyszny podczas wakacji, więc nie trzeba czekać! Jeśli chcesz uprościć przepis, możesz usunąć kakao (a więc nie robić detali związanych z misiami) i dodać kawałek czekolady do ciasta zamiast serca z kremem do smarowania, co pozwoli zaoszczędzić czas, a przepis będzie łatwiejszy do zrealizowania z dziećmi.
3. Wyposażenie: Użyłam foremki Misie od Guy Demarle, idealnej do pieczenia i wyjmowania ciasta.
4. Z kodem FLAVIE10, masz 10% zniżki przy zakupach od 69€ na stronie sklepu (pierwsze zamówienie, kod do wprowadzenia podczas rejestracji) – link afiliacyjny.
5. Jeśli chcesz, aby serce z kremu do smarowania było bardzo miękkie, możesz przygotować batony odpowiedniej długości (wycinając je na pergaminie) i umieścić w zamrażarce, a następnie zamrozić.
6. Jeśli nie masz czasu, jak ja, możesz napełnić niezamrożonym kremem do smarowania, serce będzie po prostu miękkie.
7. Wymieszaj wszystkie składniki, z wyjątkiem kakao w proszku, i zmiksuj blenderem, aby uzyskać gładkie ciasto.
8. Jeśli nie masz blendera, wymieszaj jajka z cukrem i wanilią, a następnie dodaj olej, mleko w proszku, następnie dokładnie skrobi kukurydzian, proszkiem do pieczenia i solą, a na koniec mleko.
9. Odmierz około 2% ciasta i dodaj kakao w proszku.
10. Użyj worka do wyciskania, aby wycisnąć detale misiów z kakaowego ciasta: uszy, ręce, nogi, a nawet oczy, jeśli jesteś cierpliwy! Napełnij foremkę ciastem waniliowym do 1/3 wysokości.
11. Wyciśnij krem do smarowania na rodka (lub dodaj zamrożone batony).
12. Przykryj ciastem, foremki powinny być wypełnione do 2/3 wysokości, misie urosną podczas pieczenia.
13. Wódkę do piekarnika nagrzanego do 170°C na 15 do 20 minut pieczenia.
14. Po ostudzeniu wyjmij misie i delektuj się!