

# Ursinhos estilo Lu

## Préparation

1. Em algumas semanas, já é a volta às aulas, e o retorno dos lanches nas mochilas!
2. Então aqui está uma receita ideal, e o que é ainda melhor é que ela é igualmente deliciosa nas férias, então não há necessidade de esperar para começar. Se você precisar simplificar a receita, pode eliminar a parte de cacau (e assim não fazer os detalhes dos ursinhos) e colocar gotas de chocolate na massa em vez do recheio de creme de avelã, isso vai te poupar tempo, e a receita será mais fácil se você a fizer com seus filhos.
3. Material: Eu usei a forma Ursinhos da Guy Demarle, perfeita para assar e desenformar.
4. Com o código FLAVIE10, você tem 10% de desconto em compras acima de 69€ na loja (primeiro pedido, código a ser inserido ao se inscrever) – link afiliado.
5. Se quiser que o recheio de creme de avelã fique bem cremoso, pode preparar bastões do tamanho certo (coloque-os sobre uma folha de papel manteiga) e congele até que estejam firmes.
6. Se não tiver tempo como eu, pode rechear com o creme de avelã não congelado, o recheio apenas ficará menos cremoso.
7. Misture todos os ingredientes, exceto o cacau em pó, e bata com um mixer de imersão para obter uma massa homogênea.
8. Se não tiver um mixer, misture os ovos com o açúcar e a baunilha, depois adicione o óleo, o leite em pó, depois a farinha com o amido de milho, o fermento e o sal, e finalmente o leite integral.
9. Separe cerca de 2 colheres de sopa de massa e adicione o cacau em pó.
10. Use um saco de confeitar para decorar os detalhes dos ursinhos com a massa de cacau: as orelhas, os braços, as pernas e até os olhos se você tiver paciência. Preencha as formas com massa de baunilha até 1/3 da altura.
11. Confeite com o creme de avelã no centro (ou adicione os bastões congelados).
12. Cubra com mais massa, as formas devem estar preenchidas até 2/3, os ursinhos irão crescer ao assar.
13. Asse no forno pré-aquecido a 170°C por 15 a 20 minutos.
14. Deixe esfriar, depois desenforme os ursinhos e aproveite!