

Lu-inspirerade nallebjörnar

Préparation

1. Om några veckor är det (redan) dags att börja skolan igen, och det betyder att mellanmålen återkommer i ryggäckarna!
2. Så här är ett perfekt recept, och det som är ännu bättre är att det är lika gott på semestern så du behöver inte vänta med att börja. Om du behöver förenkla receptet kan du hoppa över kakaodelen (och därmed inte göra björndetaljerna) och istället lägga chokladbitar i smeten istället för en krämig mitt, det sparar tid och receptet blir enklare om du gör det med dina barn.
3. Utrustning: Jag använde formarna Björnar från Guy Demarle, perfekt för bakning och urtagning.
4. Med koden FLAVIE10 får du 10 % rabatt vid köp över 69 € i butiken (första beställningen, ange koden vid registrering) - [affilierad länk](#).
5. Om du vill att mitten av smörkrämen ska vara väldigt rinnig, kan du förbereda stavar av rätt längd (spritsa dem på bakplåtspapper) och frys in dem tills de är helt frusna.
6. Om du inte har tid, som jag, kan du fylla dem med okonfiterad smörkräm, mitten blir helt enkelt mindre rinnig.
7. Mixa alla ingredienser utom kakaopulvret och blanda med en stavmixer för en jämn smet.
8. Om du inte har en mixer, blanda äggen med sockret och vaniljen, tillsätt sedan oljan, mjölkpulvret, därefter mjölet med majsstärkelsen, bakpulvret och saltet, och slutligen helmjölken.
9. Ta cirka 2 matskedar smet och tillsätt kakaopulvret.
10. Använd en spritspåse för att spritsa björndetaljerna med kakaosmeten: öron, armar, ben och även ögonen om du är tålmodig. Fyll formarna med vaniljsmet upp till 1/3 av höjden.
11. Spritsa smörkrämen i mitten (eller lägg till de frysta stavarna).
12. Täck med mer smet, formarna ska fyllas upp till 2/3, björnarna kommer att svälla i ugnen.
13. Baka i den förvärmda ugnen på 170°C i 15 till 20 minuter.
14. Låt svalna, ta sedan ur björnarna och njut!