

Bears wa Lu

Préparation

1. Bada ya wiki chache, ni (tayari) kurudi shuleni, na kurudi kwa vitafunio kwenye mikoba!
2. Hapa kuna mapishi bora, na kinachofurahisha zaidi ni kwamba ni kitamu tu wakati wa likizo, hivyo hakuna haja ya kusubiri kuanza Ikiwa unahitaji kurahisisha mapishi, unaweza kuondoa sehemu ya kakao (na kwa hivyo usifanye maelezo ya dubu) na kuweka vipande vya chokoleti kwenye unga badala ya kiini cha siagi ya kutia mkate, hiyo itakufanya upate muda, na mapishi yatakuwa rahisi zaidi ikiwa utaifanya na watoto wako.
3. Vifaa:Nimetumia mold ya Dubu ya Guy Demarle, bora kwa kuoka na kutoa kutoka mold.
4. Ukiwa na msimbo FLAVIE10, unapata punguzo la 10 unapoweka oda ya 69 kwenye duka (oda ya kwanza, msimbo unapojiandikisha) – kiungo cha ushirika.
5. Kama unataka kiini cha siagi ya kutia mkate kije kitamu sana, unaweza kuandaa vijiti vya urefu sahihi (vitumbie kwenye karatasi ya kuoka) na uziweke kwenye friji hadi zikamatike kabisa.
6. Usipokuwa na muda kama mimi, unaweza kuzijaza na siagi ya kutia mkate isiyogandishwa, kiini kitakuwa tu kisicho na mchuzi kidogo.
7. Changanya viambato vyote isipokuwa kakao ya unga na tumia blender ya kupondachanga ili kupata unga unaoungana vizuri.
8. Usipokuwa na blender, changanya mayai na sukari na vanilla, kisha ongeza mafuta, maziwa ya poda, kisha unga pamoja na maizena, unga wa kuokea na chumvi, na mwishowe maziwa mazima.
9. Tengeneza takriban vijiko 2 vya mchanganyo na ongeza kakao ya unga.
10. Tumia mfuko wa kumimina kufanya maelezo ya dubu kwa unga wa kakao: masikio, mikono, miguu na hata macho kama una uvumilivu Jaza mold na unga wa vanilla kwa 1/3 ya urefu.
11. Pochi siagi ya kutia mkate katikati (au ongeza vijiti vilivyogandishwa).
12. Funika na unga, mold inapaswa kujazwa kwa 2/3, dubu watavimba wakati wa kuoka.
13. Oka kwenye oveni iliyowashwa moto kwa nyuzi 170°C kwa dakika 15 hadi 20.
14. Achia zipoe, kisha toa dubu kutoka mold na ufurahie!