

Mga Gummy Bear na Paraan ng Lu

Préparation

1. Voici la traduction du texte en français vers le tagalog, en préservant le code HTML : Sa loob ng ilang linggo, ito na ang pasukan, at pagbabalik ng mga meryenda sa mga bag ng paaralan!
2. Narito ang isang perpektong recipe, at ang mas maganda pa ay masarap din ito sa bakasyon kaya hindi kailangang maghintay para simulan Kung kailangan mong gawing mas simple ang recipe, maaari mong tanggalin ang bahagi ng cocoa (at huwag gawin ang mga detalye ng mga bear) at maglagay ng chocolate chips sa masa sa halip ng puso ng palamang tsokolate, ito ay makapagtitipid ng oras, at magiging mas madali ang recipe kung gagawin mo ito kasama ang iyong mga anak.
3. Kagamitan: Ginamit ko ang hulmahan ng mga bear ng Guy Demarle, perpekto para sa pagluluto at pag-alis mula sa hulmahan.
4. Gamit ang code na FLAVIE10, makakakuha ka ng 10 na diskwento sa unang pagbili na higit sa 69 sa boutique (unang order, kailangan ilagay ang code sa oras ng pagpaparehistro) – link ng kasosyo.
5. Kung gusto mong napaka-malagkit ang puso ng palamang tsokolate, maaari kang maghanda ng mga stick ng tamang haba (gawing bulsa sa parchment paper) at ilagay ito sa freezer hanggang sa maging buo.
6. Kung wala kang oras tulad ko, maaari mong ilagay ang palamang tsokolate na hindi nagyeyelo, magiging mas kaunti lang ang pagdaloy ng puso.
7. Ihalo ang lahat ng mga sangkap maliban sa cocoa powder at ihalo gamit ang hand blender para makuha ang isang makinis na masa.
8. Kung wala kang blender, ihalo ang mga itlog sa asukal at vanilla, tapos idagdag ang langis, gatas na pulbos, tapos ang harina kasabay ang corn starch, baking powder at asin, at sa huli, ang full cream milk.
9. Kumuha ng humigit-kumulang 2 kutsara ng masa, at idagdag ang cocoa powder.
10. Gamitin ang piping bag para gawing disenyo ang mga detalye ng mga bear gamit ang cocoa paste: ang mga tainga, braso, binti at kahit ang mga mata kung ikaw ay pasensyoso Punan ang mga hulmahan ng vanilla dough sa 1/3 ng taas.
11. Punan ang palamang tsokolate sa gitna (o idagdag ang nakapirring stick).
12. Takpan ng iba pang masa, ang mga hulmahan ay dapat mapuno ng 2/3, ang mga bear ay lalaki habang nagluluto.
13. Ilagay sa oven na pinainit sa 170°C para sa 15 hanggang 20 minuto ng pagluluto.
14. Palamigin, pagkatapos alisin ang mga bear mula sa hulmahan at magpakasaya!
15. Kung mayroon pang iba pang bahagi ng teksto o karagdagang katanungan na nais mong isalin o linawin, mangyaring ipaalam sa akin!