

Lu tarzı ayıcıklar

Préparation

1. Birkaç hafta içinde, okul sezonu (zaten) açılıyor ve beslenme çantalarına atı tırmalıklar geri dönüyor!
2. te bu yüzden ideal bir tarif ve daha da iyisi, tatilde de aynı derecede lezzetli, bu yüzden ba lamak için beklemeye gerek yok E er tarifi basitle tirmeniz gerekirse, kakao kısmını çıkarabilirsiniz (ve ayıcıkların detaylarını yapmamak) ve yerine sürülebilir çikolata kreması yerine parça çikolata koyabilirsiniz, bu size zaman kazandırır ve çocu unuzla yapıyorsanız tarifi daha kolay hale getirir.
3. Malzemeler: Ben Guy Demarle'ın Ayıcık Kalıbı'nı kullandım, pi irme ve kalıptan çıkarma için mükemmel.
4. FLAVIE10 kodu ile, ma azada 69 üzeri alı veri lerde 10 indirim kazanacaksınız (ilk sipari , kayıt sırasında kod belirtilmeli) – ücretli ortaklık ba lantısı.
5. Küçük sürülebilir çikolata kreması tanelerinin iç kısımda çok akı kan olmasını isterseniz, uygun uzunlukta çubuklar hazırlayabilirsiniz (ya lı ka ıt üzerine sıkarak) ve tamamen donana kadar dondurucuya koyun.
6. Benim gibi vaktiniz yoksa, dondurulmamı sürülebilir çikolata kreması kullanabilirsiniz, iç kısım sadece daha az akı kan olacaktır.
7. Kakao tozu hariç tüm malzemeleri karı tırın ve homojen bir hamur elde etmek için bir el blenderı ile karı tırın.
8. E er bir blenderınız yoksa, yumurtaları eker ve vanilya ile karı tırın, sonra ya ı, süt tozunu, ardından unu, mısır ni astasını, kabartma tozunu ve tuzu, en son olarak da tam ya lı sütü ekleyin.
9. Yakla ık 2 yemek ka ı ı hamur alın ve kakao tozu ekleyin.
10. Ayıcıkların detaylarını kakao hamuru ile po et sıkaca ı ile süsleyin: kulaklar, kollar, bacaklar ve sabırlıysanız gözler Kalıpları, vanilyalı hamurla yüksekliklerinin 1/3'üne kadar doldurun.
11. Ortasına sürülebilir çikolata kreması ekleyin (veya donmu çubuklar).
12. Üzerine daha fazla hamur ekleyin, kalıplar 2/3 oranında dolmalı, çünkü ayıcıklar pi erken kabaracak.
13. Önceden 170°C'ye ısıtılmış fırında 15 ila 20 dakika pi irin.
14. So umaya bırakın, ardından ayıcıkları kalıptan çıkarın ve afiyet olsun!