

HARIBO

L'Ours Brun

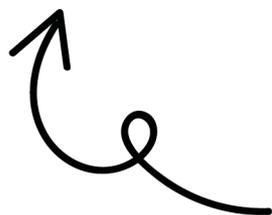


Ce dont vous avez besoin :

- ½ tasse de chocolat noir | ¼ tasse de beurre
- ¾ tasse de sucre | 1 sachet de sucre vanillé | 1 œuf
- ½ tasse de farine | 1 pincée de sel
- ½ tasse de chocolat au lait
- 1 moule à pâtisserie Goldbear

Voici comment cela fonctionne :

1. Préchauffez le four à 355 °F.
2. Hachez grossièrement le chocolat noir et mettez-le dans un bol avec le beurre. Faites fondre les deux au bain-marie. Retirez le bol du feu et laissez le mélange refroidir un peu. Puis, à l'aide d'une cuillère en bois, incorporez le sucre, le sucre vanillé et l'œuf jusqu'à ce que tout soit uniformément mélangé. Ajoutez la farine et le sel.
3. Remplissez le moule Goldbear avec la pâte et faites cuire au four pendant 30 minutes. Laissez refroidir complètement sur une grille, puis retirez délicatement l'ours du moule.
4. Hachez grossièrement le chocolat au lait et faites-le fondre dans un bol au bain-marie. Décorez maintenant l'ours brun avec le chocolat. Pour ce faire, verser le chocolat fondu dans une petite poche à douille et dessiner les yeux, la bouche et le nez. C'est prêt à être déguster !



Conseil du Goldbear :

Cet ours chocolaté se marie parfaitement avec de la crème glacée à la vanille !

