

Moulds pan, 10 bears  
 Forma 10 medvídků  
 Stampo, 10 orsetti  
 Molde, 10 ositos  
 Moldes, 10 ursos  
 Backform 10 Bärchen  
 Moule à 10 oursos  
 Forma 10 misiów  
 Forma 10 medvedíkov  
 10 Maci alakú sütőforma  
 Форма 10 мишек  
 Форма 10 ведмедиків



### en Recipe

#### Marbled bears with cocoa-hazelnut filling

**Ingredients:** 150 g semi-ground flour, 100 g icing sugar, 100 g melted butter brought to room temperature, 150 g heavy cream, 10 tsp high-quality cocoa-hazelnut spread with a high nut content, 2 eggs, 16 g vanilla sugar (2 packs), 1 tsp baking powder, 1 tsp cocoa powder

**Batter instructions:** Whip eggs with icing sugar and vanilla sugar into a froth. Add melted butter and cream and stir in flour blended with baking powder. **Colour details:** Take out a tablespoon of batter from the mixture, tone it with a teaspoon of cocoa and blend thoroughly. **Filling the pan:** Thoroughly brush the pan with melted butter and place onto a flat baking pad. Place the dark-toned batter into a decorating bag and apply a thin layer of batter into the hollows of each bear (eyes, nose, ears, paws). Place the light batter into another decorating bag and apply evenly to approx. one half of each pan's height (the batter will rise in baking). Put a teaspoon of the cocoa-hazelnut spread into the centre of the body of each bear. **Baking:** Place the pan into an oven preheated to 170 °C and bake the bears for 30 minutes. **Useful hint:** You can use high-quality dark chocolate with nougat filling instead of the cocoa-hazelnut spread.

#### Gluten-free chocolate bears

**Ingredients:** 100 g almond flour, 100 g corn flour, 100 g icing sugar, 50 g cocoa powder, 100 ml plant oil, 100 ml milk, 2 eggs, 8 g vanilla sugar (1 pack), 1 tsp baking powder, melted butter for brushing the pan

**Batter instructions:** Whip eggs with icing sugar and vanilla sugar into a froth. Add oil, milk, stir in flour blended with baking powder and cocoa powder and whip well. **Filling the pan:** Thoroughly brush the pan with melted butter and place onto a flat baking pad. Place the batter into a decorating bag and apply evenly to approx. one half of each pan's height (the batter will rise in baking). **Baking:** Place the pan into an oven preheated to 170 °C and bake the bears for 30 minutes.

### cs Recept

#### Dvoubarevní medvídci s kakaovo-lískooříškovou náplní

**Ingredientie:** 150 g polohrubé mouky, 100 g moučkového cukru, 100 g rozpuštěného másla pokojové teploty, 150 g smetany na vaření, 10 lžiček kvalitní kakaovo-lískooříškové pomazánky s vyšším podílem ořechů, 2 vejce, 16 g vanilkového cukru (2 balení), lžička kypřicího prášku do pečiva, lžička kakaového prášku

**Příprava těsta:** Vejce vyšlehejte s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Přidejte rozpuštěné máslo, smetanu a vmíchejte mouku smíchanou s kypřicím práškem. **Barevné detaily:** Ze směsi odeberte lžící těsto, kterou obarvíte lžičkou kakaa a důkladně promíchejte. **Plnění formy:** Formu důkladně vymažte rozpuštěným máslem a umístěte na rovnou pečicí podložku. Do cukrářského sáčku dejte obarvené tmavé těsto a do důlků každého z medvídků (oči, nos, ouška a tlapky) naneste tenkou vrstvu. Do druhého cukrářského sáčku dejte světlé těsto a naneste je rovnoměrně do cca poloviny výšky každé formičky (těsto pečením nabyde). Doprostřed těla medvídků dejte lžičku kakaovo-lískooříškové pomazánky. **Pečení:** Formu vložte do trouby předehřáté na 170 °C a medvídky pečte 30 minut. **Dobrý tip:** Jako náplň můžete místo kakaovo-lískooříškové pomazánky použít kvalitní nasekanou hořkou čokoládu s nugátovou náplní.

#### Bezlepkový čoko medvídci

**Ingredientie:** 100 g mandlové mouky, 100 g kukuřičné mouky, 100 g moučkového cukru, 50 g kakaového prášku, 100 ml rostlinného oleje, 100 ml mléka, 2 vejce, 8 g vanilkového cukru (1 balení), lžička kypřicího prášku do pečiva, rozpuštěné máslo na vymazání formy

**Příprava těsta:** Vejce vyšlehejte s moučkovým a vanilkovým cukrem do pěny. Přidejte olej, mléko, vmíchejte mouku smíchanou s kypřicím a kakaovým práškem a dobře prošlehejte. **Plnění formy:** Formu důkladně vymažte rozpuštěným máslem a umístěte na rovnou pečicí podložku. Do cukrářského sáčku dejte těsto a naneste je rovnoměrně do cca poloviny výšky každé formičky (těsto pečením nabyde). **Pečení:** Formu vložte do trouby předehřáté na 170 °C a medvídky pečte 30 minut.

## it Ricetta

### Orsetti marmorizzati con ripieno al cacao e nocciole

**Ingredienti:** 150 g di farina 0, 100 g di zucchero a velo, 100 g di burro fuso portato a temperatura ambiente, 150 g di panna, 10 cucchiaini di crema di nocciole spalmabile, 2 uova, 16 g di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di lievito per dolci, 1 cucchiaino di cacao in polvere

**Preparazione dell'impasto:** Sbattere le uova con lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere il burro fuso e la panna e unire la farina miscelata con il lievito. **Per i dettagli colorati:** Prelevare un cucchiaino di impasto, colorarlo con un cucchiaino di cacao e amalgamare bene. **Riempire lo stampo:** Imburrare accuratamente l'interno dello stampo con il burro fuso e posizionare lo stampo su una teglia piana. Inserire l'impasto scuro in una sac à poche e distribuire uno strato sottile di impasto nei dettagli di ogni orsetto (occhi, naso, zampe). Inserire il restante impasto in un'altra sac à poche e distribuirlo in parti uguali in ognuno degli orsetti arrivando fino circa a metà dell'altezza dello stampo (l'impasto aumenta di volume durante la cottura). Inserire un cucchiaino di crema di nocciole al centro del corpo di ogni orsetto. **Cuocere:** Inserire lo stampo in forno preriscaldato a 170 °C e cuocere gli orsetti per 30 minuti. **Consiglio utile:** È possibile sostituire la crema di nocciole con cioccolato fondente di qualità con ripieno nougat.

### Orsetti al cioccolato senza glutine

**Ingredienti:** 100 g di farina di mandorle, 100 g di farina di mais, 100 g di zucchero a velo, 50 g di cacao in polvere, 100 ml di olio vegetale, 100 ml di latte, 2 uova, 8 g di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di lievito per dolci, burro fuso per ungere lo stampo

**Preparazione dell'impasto:** Sbattere le uova con lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungere l'olio, unire la farina miscelata con il lievito e il cacao in polvere e amalgamare bene. **Riempire lo stampo:** Imburrare accuratamente l'interno dello stampo con il burro fuso e posizionare lo stampo su una teglia piana. Inserire l'impasto in una sac à poche e distribuirlo in parti uguali in ognuno degli orsetti arrivando fino circa a metà dell'altezza dello stampo (l'impasto aumenta di volume durante la cottura). **Cuocere:** Inserire lo stampo in forno preriscaldato a 170 °C e cuocere gli orsetti per 30 minuti.

## es Receta

### Ositos marmolados con relleno de cacao con avellanas

**Ingredientes:** 150 g de harina, 100 g de azúcar glas, 100 g de mantequilla derretida a temperatura ambiente, 150 g de nata para montar, 10 cucharaditas de crema de cacao y avellanas de alta calidad con un alto contenido de avellanas, 2 huevos, 16 g de azúcar de vainilla (2 paquetes), 1 cucharadita de levadura en polvo, 1 cucharadita de cacao en polvo

**Instrucciones para la masa:** Batir los huevos con el azúcar glas y el azúcar de vainilla hasta formar una espuma. Añadir la mantequilla derretida, la nata y la harina mezclada con la levadura. **Detalles de color:** Coger una cucharada de masa de la mezcla, darle color con una cucharadita de cacao y mezclar bien. **Llenado del molde:** Pincelar bien el molde con la mantequilla derretida y colocarlo en una bandeja para hornear plana. Poner la masa oscura en una bolsa pastelera y aplicar una fina capa de masa sobre los huecos de cada osito (ojos, nariz, orejas, patas). Poner la masa clara en otra bolsa pastelera y aplicar uniformemente hasta aproximadamente la mitad de la altura de cada molde (la masa crecerá durante el horneado). Poner una cucharadita de crema de cacao con avellanas en el centro del cuerpo de cada osito. **Hornear:** Introducir el molde en el horno precalentado a 170 °C y hornear los ositos durante 30 minutos. **Consejo útil:** Se puede utilizar chocolate negro de alta calidad con nougat para el relleno en lugar de crema de cacao con avellanas.

### Ositos de chocolate sin gluten

**Ingredientes:** 100 g de harina de almendra, 100 g de harina de maíz, 100 g de azúcar glas, 50 g de cacao en polvo, 100 ml de aceite vegetal, 100 ml de leche, 2 huevos, 8 g de azúcar de vainilla (1 paquete), 1 cucharadita de levadura en polvo, mantequilla derretida para pincelar el molde

**Instrucciones para la masa:** Batir los huevos con el azúcar glas y el azúcar de vainilla hasta formar una espuma. Añadir el aceite, la leche, la harina mezclada con la levadura y el cacao en polvo y batir bien. **Llenado del molde:** Pincelar bien el molde con la mantequilla derretida y colocarlo en una bandeja para hornear plana. Poner la masa en una bolsa pastelera y aplicar uniformemente hasta aproximadamente la mitad de la altura de cada molde (la masa crecerá durante el horneado). **Hornear:** Introducir el molde en el horno precalentado a 170 °C y hornear los ositos durante 30 minutos.

## pt Receita

### Ursos marmorizados com recheio de cacau e avelã

**Ingredientes:** 150 g de farinha semi-moída, 100 g de açúcar em pó, 100 g de manteiga derretida em temperatura ambiente, 150 g de natas, 10 colheres de chá de cacau-avelã de alta qualidade para barrar com alto teor de nozes, 2 ovos, 16 g de açúcar de baunilha (2 embalagens), 1 colher de chá de fermento em pó, 1 colher de chá de cacau em pó

**Instruções da massa:** Bater os ovos com o açúcar em pó e o açúcar de baunilha até formar uma espuma. Adicionar a manteiga derretida e as natas e misturar a farinha com o fermento. **Detalhes de cor:** Retirar uma colher de sopa de massa da mistura, tonificar com uma colher de chá de cacau e misturar bem. **Encher a forma:** Pincelar bem a forma com a massa derretida e colocar num tabuleiro plano. Colocar a massa escura num saco decorador e aplicar uma fina camada de massa nas cavidades de cada urso (olhos, nariz, orelhas, patas). Colocar a massa leve num outro saco decorador e aplicar uniformemente aprox. metade da altura de cada forma (a massa aumentará durante a cozedura). Colocar uma colher de chá de creme de avelã de cacau no centro do corpo de cada urso. **Cozer:** Levar a forma ao forno pré-aquecido a 170 °C e cozer os ursos por 30 minutos. **Dica útil:** Pode usar chocolate amargo de alta qualidade com recheio de nougat em vez da pasta de cacau com avelã.

### Ursinhos de chocolate sem glúten

**Ingredientes:** 100 g de farinha de amêndoa, 100 g de farinha de milho, 100 g de açúcar em pó, 50 g de cacau em pó, 100 ml de óleo vegetal, 100 ml de leite, 2 ovos, 8 g de açúcar de baunilha (1 pacote), 1 colher de chá de fermento em pó, manteiga derretida para untar a forma

**Instruções da massa:** Bater os ovos com o açúcar em pó e o açúcar de baunilha até formar uma espuma. Adicionar o óleo, o leite, misturar a farinha misturada com o fermento e o cacau em pó e bater bem. **Encher a forma:** Pincelar bem a forma com a massa derretida e colocar num tabuleiro plano. Colocar a massa num saco decorador e uniformemente aplicar aprox. metade da altura de cada forma (a massa aumentará durante a cozedura). **Cozer:** Levar a forma ao forno pré-aquecido a 170 °C e cozer os ursos por 30 minutos.

## de Rezept

### Zweifarbige Bärchen mit Kakao-Haselnuss-Füllung

**Zutaten:** 150 g halbgriffiges Mehl, 100 g Puderzucker, 100 g zerschmolzene zimmerwarme Butter, 150 g Sahne zum Kochen, 10 TL hochwertiger Kakao-Haselnuss-Aufstrich mit höherem Nussanteil, 2 Eier, 16 g Vanillezucker (2 Päckchen), 1 TL Backpulver, 1 TL Kakaopulver

**Teigmasse zubereiten:** Eier mit Puder- und Vanille-Zucker schaumig schlagen. Geschmolzene Butter und die Sahne hinzufügen und das mit Backpulver vermischte Mehl einrühren. **Farbige Details:** Einen Esslöffel Teig aus der Masse nehmen, mit einem Teelöffel Kakao färben und gründlich mischen. **Füllen der Backform:** Die Backform gründlich mit geschmolzener Butter einfetten und auf eine flache Backmatte stellen. Den dunklen, gefärbten Teig in einen Spritzbeutel geben und eine dünne Schicht auf die Vertiefungen (Augen, Nase, Ohren, Pfoten) jedes Bärchens auftragen. Den hellen Teig in den zweiten Spritzbeutel geben und gleichmäßig auf etwa eine Hälfte der Höhe jeder Form (der Teig geht beim Backen auf) verteilen. Einen Teelöffel Kakao-Haselnuss-Aufstrich in die Mitte der Teddybären geben. **Backen:** Die Backform in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen stellen und die Bärchen 30 Minuten backen. **Guter Tipp:** Als Füllung kann man anstelle des Kakao-Haselnuss-Aufstrichs auch gehackte hochwertige Zartbitterschokolade mit Nougatfüllung verwenden.

## Glutenfreie Schoko-Bärchen

**Zutaten:** 100 g Mandelmehl, 100 g Maismehl, 100 g Puderzucker, 50 g Kakaopulver, 100 ml Pflanzenöl, 100 ml Milch, 2 Eier, 8 g Vanillezucker (1 Päckchen), Teelöffel Backpulver, geschmolzene Butter zum Einfetten der Form

**Teigmasse zubereiten:** Eier mit Puder- und Vanille-Zucker schaumig schlagen. Öl und Milch hinzufügen, das mit Backpulver und Kakaopulver vermischte Mehl einrühren und gut rühren. **Füllen der Backform:** Die Backform gründlich mit geschmolzener Butter einfetten und auf eine flache Backmatte stellen. Die Teigmasse in einen Spritzbeutel geben und gleichmäßig auf etwa eine Hälfte der Höhe jeder Form (der Teig geht beim Backen auf) verteilen. **Backen:** Die Backform in den auf 170 °C vorgeheizten Backofen stellen und die Bärchen 30 Minuten backen.

## fr Recette

### Oursons de deux couleurs avec une garniture au cacao et noisette

**Ingrédients :** 150 g de farine tout-usage, 100 g de sucre glace, 100 g de beurre fondu de la température ambiante, 150 g de crème cuisson, 10 cuillerées de pâte à tartiner au cacao et noisette de qualité avec une plus grande proportion de noisettes, 2 œufs, 16 g de sucre vanillé (2 sachets), une cuillerée de levure chimique, une cuillerée de poudre de cacao

**Préparation de la pâte :** Fouetter les œufs avec du sucre glace et du sucre vanillé. Ajouter du beurre fondu, de la crème et y incorporer de la farine et de la levure chimique. **Détails en couleur :** Prélever une cuillère de pâte, la teindre avec une cuillerée de cacao et mélanger soigneusement. **Remplissage du moule :** Badigeonner soigneusement le moule avec du beurre fondu et le placer sur un support de cuisson plat. Appliquer la pâte colorée à l'aide d'une poche à douille dans les petits creux de tous les oursons (yeux, nez, oreilles et pattes). Appliquer uniformément la pâte claire à l'aide d'une autre poche à douille jusqu'à la moitié de la hauteur de chaque moule (la pâte gonfle pendant la cuisson). Ajouter une cuillerée de pâte à tartiner au cacao et noisette dans le centre des corps des oursons. **Cuisson au four :** Insérer le moule dans un four préchauffé à 170 °C et faire cuire pendant 30 minutes. **Bonne astuce :** Vous pouvez utiliser du chocolat noir de qualité haché au lieu de la pâte à tartiner au cacao et noisette.

### Oursons au chocolat sans gluten

**Ingrédients :** 100 g de farine d'amande, 100 g de farine de maïs, 100 g de sucre glace, 50 g de poudre de cacao, 100 ml d'huile, 100 ml de lait, 2 œufs, 8 g de sucre vanillé (1 sachet), une cuillerée de levure chimique, beurre fondu pour badigeonner le moule

**Préparation de la pâte :** Fouetter les œufs avec du sucre glace et du sucre vanillé. Ajouter de l'huile, du lait, y incorporer de la farine, de la levure chimique et du poudre de cacao et mélanger soigneusement. **Remplissage du moule :** Badigeonner soigneusement le moule avec du beurre fondu et le placer sur un support de cuisson plat. Appliquer uniformément la pâte à l'aide d'une poche à douille jusqu'à la moitié de la hauteur de chaque moule (la pâte gonfle pendant la cuisson). **Cuisson au four :** Insérer le moule dans un four préchauffé à 170 °C et faire cuire pendant 30 minutes.

## pl Przepis

### Dwukolorowe misie z nadzieniem kakaowo-orzechowym

**Składniki:** 150 g mąki, 100 g cukru pudru, 100 g rozpuszczonego masła w temperaturze pokojowej, 150 g śmietany do gotowania, 10 łyżeczek wysokiej jakości kremu kakaowo-orzechowego o wysokiej zawartości orzechów, 2 jajka, 16 g cukru waniliowego (2 opakowania), łyżeczka proszku do pieczenia, łyżeczka kakao w proszku

**Przygotowanie ciasta:** Jajka należy krótko wymieszać z cukrem pudrem i waniliowym na pianę. Dodać rozpuszczone masło, śmietanę i wmieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. **Kolorowe elementy:** Z mieszanki należy odebrać łyżkę ciasta, zabarwić łyżeczką kakao i dokładnie wymieszać. **Napelnianie formy:** Formę należy dokładnie nasmarować rozpuszczonym masłem i umieścić na równej powierzchni. Do woreczka do zdobienia należy włożyć ciemne ciasto, a do dołka w każdym misiu (oczy, nos, uszka i łapki) nanieść cienką warstwę. Do drugiego woreczka do zdobienia należy włożyć jasne ciasto i nanieść je równomiernie do około połowy wysokości każdej foremki (ciasto wyrośnie podczas pieczenia). Do środka korpusu misiów należy włożyć krem kakaowo-orzechowy. **Pieczenie:** Formę należy włożyć do piekarnika rozgrzanego do 170 °C i piec misie przez 30 minut. **Wskazówka:** Jako nadzienia zamiast kremu kakaowo-orzechowego można użyć wysokiej jakości gorzką czekoladę z nugatowym nadzieniem.

### Bezglutenowe czekoladowe misie

**Składniki:** 100 g mąki migdałowej, 100 g mąki kukurydzianej, 100 g cukru pudru, 50 g kakao w proszku, 100 ml oleju roślinnego, 100 ml mleka, 2 jajka, 8 g cukru waniliowego (1 opakowanie), łyżeczka proszku do pieczenia, rozpuszczone masło do nasmarowania formy

**Przygotowanie ciasta:** Jajka należy krótko wymieszać z cukrem pudrem i waniliowym na pianę. Należy dodać olej, mleko oraz mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia i kakao w proszku i dobrze wymieszać. **Napelnianie formy:** Formę należy dokładnie nasmarować rozpuszczonym masłem i umieścić na równej powierzchni. Do woreczka do zdobienia należy włożyć ciasto i nanieść je równomiernie do około połowy wysokości każdej foremki (ciasto wyrośnie podczas pieczenia). **Pieczenie:** Formę należy włożyć do piekarnika rozgrzanego do 170 °C i piec misie przez 30 minut.

## sk Recept

### Dvojfarebné medvedíky s kakaovou-lieskovooreškovou náplňou

**Ingrédients :** 150 g polohrubej múky, 100 g práškového cukru, 100 g roztopeného masla izbovej teploty, 150 g smotany na varenie, 10 lyžičiek kvalitnej kakaovo-lieskovooreškovkej nátiery s vyšším podielom orechov, 2 vajcia, 16 g vanilkového cukru (2 balenia), lyžička kypriaceho prášku do pečiva, lyžička kakaového prášku

**Príprava cesta:** Vajcia vyšľahajte s práškovým a vanilkovým cukrom do peny. Pridajte roztopené maslo, smotanu a vmiešajte múku zmiešanú s kypriacim práškom. **Farebné detaily:** Zo zmesi odoberte lyžicu cesta, ktorú zafarbíte lyžičkou kakaa a dôkladne premiešajte. **Plnenie formy:** Formu dôkladne vymastite roztopeným maslom a umiestnite na rovnú podložku na pečenie. Do cukrárskeho vrecka dajte zafarbené tmavé cesto a do jamôk každého z medvedíkov (oči, nos, ušká a lapky) naneste tenkú vrstvu. Do druhého cukrárskeho vrecka dajte svetlé cesto a naneste ho rovnomerne do cca polovice výšky každej formičky (cesto pečením narastie). Do stredu tela medvedíkov dajte lyžičku kakaovo-lieskovooreškovkej nátiery. **Pečenie:** Formu vložte do predhriatej rúry na 170 °C a medvedíkov pečte 30 minút. **Dobrý tip:** Ako náplň môžete namiesto kakaovo-lieskovooreškovkej nátiery použiť kvalitnú nasekanú horkú čokoládu s nugátovou náplňou.

### Bezlepkové čoko medvedíky

**Ingrédients :** 100 g mandľovej múky, 100 g kukuričnej múky, 100 g práškového cukru, 50 g kakaového prášku, 100 ml rastlinného oleja, 100 ml mlieka, 2 vajcia, 8 g vanilkového cukru (1 balenie), lyžička kypriaceho prášku do pečiva, roztopené maslo na vymastenie formy

**Príprava cesta:** Vajcia vyšľahajte s práškovým a vanilkovým cukrom do peny. Pridajte olej, mlieko, vmiešajte múku zmiešanú s kypriacim a kakaovým práškom a dobre premiešajte. **Plnenie formy:** Formu dôkladne vymastite roztopeným maslom a umiestnite na rovnú podložku na pečenie. Do cukrárskeho vrecka dajte cesto a naneste ho rovnomerne do cca polovice výšky každej formičky (cesto pečením narastie). **Pečenie:** Formu vložte do predhriatej rúry na 170 °C a medvedíkov pečte 30 minút.

## hu Recept

### Кétszínű macik kakaós-mogyorós töltelékkel

**Hozzávalók:** 150 g rétesliszt, 100 g porcukor, 100 g szobahőmérsékletű olvasztott vaj, 150 g főzőtejszín, 10 teáskanál magasabb mogyoró tartalmú kakaós-mogyorós csokikrém, 2 tojás, 16 g vaníliás cukor (2 csomag), egy teáskanál sütőpor, egy teáskanál kakaópor

**Tészta készítése:** Verje fel habosra a tojásokat a porcukorral és a vaníliás cukorral. Adj hozzá az olvasztott vaj, tejszín és keverje össze a sütőporos liszttel. **Színezés:** Vegyen ki a keverékből egy kanál tésztát, amelyet egy teáskanál kakaóval beszínez, és alaposan összekeveri őket. **A forma töltése:** Alaposan kenje ki a formát az olvasztott vajjal, és helyezze egyenes sütőalátétre. Tegye a színezett, sötét tésztát egy díszítő zacskóba, és vigyen fel egy vékony réteget minden maci bemélyedésébe (szem, orr, fül, mancs). Tegye a világos tésztát egy másik díszítő zacskóba, és vigye fel egyenletesen kb. minden forma magasságának feléig (a tészta a sütésnél megdagad). Tegyen a maci testének közepébe egy teáskanál kakaós-mogyorós csokikrémet. **Sütés:** Helyezze a formát 170 °C-ra előmelegített sütőbe, és süsse a macikat 30 percig. **Jó tipp:** Töltelékként a kakaós-mogyorós csokikrém helyett használhat minőségi felaprított főzőcsokoládé nугátos töltelékkel.

### Ositos de chocolate sin gluten

**Ingredientes:** 100 g de harina de almendra, 100 g de harina de maíz, 100 g de azúcar glas, 50 g de cacao en polvo, 100 ml de aceite vegetal, 100 ml de leche, 2 huevos, 8 g de azúcar de vainilla (1 paquete), 1 cucharadita de levadura en polvo, mantequilla derretida para pincelar el molde

**Instrucciones para la masa:** Batir los huevos con el azúcar glas y el azúcar de vainilla hasta formar una espuma. Añadir el aceite, la leche, la harina mezclada con la levadura y el cacao en polvo y batir bien. **Llenado del molde:** Pincelar bien el molde con la mantequilla derretida y colocarlo en una bandeja para hornear plana. Poner la masa en una bolsa pastelera y aplicar uniformemente hasta aproximadamente la mitad de la altura de cada molde (la masa crecerá durante el horneado). **Hornear:** Introducir el molde en el horno precalentado a 170 °C y hornear los ositos durante 30 minutos.

## ru Рецепт

### Двухцветные мишки с какао-ореховой начинкой

**Ингредиенты:** 150 г муки среднего помола, 100 г сахарной пудры, 100 г растопленного масла комнатной температуры, 150 г сливок 10–12%, 10 чайных ложек качественной какао-ореховой пасты с повышенным содержанием орехов, 2 яйца, 16 г ванильного сахара (2 упаковки), чайная ложка разрыхлителя для теста, чайная ложка какао-порошка

**Подготовка теста:** Взбивайте яйца с сахарной пудрой и ванильным сахаром до образования пены. Добавьте растопленное масло, сливки, затем добавьте муку смешанную с разрыхлителем. **Цветные детали:** Со смеси отберите столовую ложку теста, в которую добавьте чайную ложку какао, для окрашивания, и тщательно перемешайте. **Наполнение формы:** Тщательно смажьте форму растопленным маслом и поместите ее на ровный коврик для выпечки. Наполните кондитерский мешок темноокрашенным тестом, затем тонким слоем наполните им выемки у каждого мишки (глаза, нос, уши и лапки). Наполните второй кондитерский мешок светлым тестом, и наполните формочки равномерно, примерно до половины их высоты (тесто во время выпекания увеличится). В центр каждой формы мишки добавьте чайную ложку какао-ореховой пасты. **Выпекание:** Поместите форму в предварительно разогретую до 170 °C духовку, и выпекайте мишек 30 минут. **Полезный совет:** В качестве начинки, вместо какао-ореховой пасты, вы можете использовать хорошо измельченный темный шоколад с начинкой из нуги.

### Безглютеновые шоколадные мишки

**Ингредиенты:** 100 г миндальной муки, 100 г кукурузной муки, 100 г сахарной пудры, 50 г какао-порошка, 100 мл растительного масла, 100 мл молока, 2 яйца, 8 г ванильного сахара (1 упаковка), чайная ложка разрыхлителя для теста, растопленное масло для смазывания формы

**Подготовка теста:** Взбивайте яйца с сахарной пудрой и ванильным сахаром до образования пены. Добавьте масло, молоко, затем добавьте муку смешанную с разрыхлителем и какао-порошком и хорошо взбейте. **Наполнение формы:** Тщательно смажьте форму растопленным маслом и поместите ее на ровный коврик для выпечки. Наполните кондитерский мешок тестом и равномерно его распределите, примерно до половины каждой формочки (тесто во время выпекания увеличится). **Выпекание:** Поместите форму в предварительно разогретую до 170 °C духовку, и выпекайте мишек 30 минут.

## uk Рецепт

### Двокольорові ведмедики з какао-горіховою начинкою

**Інгредієнти:** 150 г напівгрубого борошна, 100 г цукрової пудри, 100 г розтопленого масла кімнатної температури, 150 г вершків 10–12%, 10 чайних ложок якісної какао-горіхової пасти з підвищеним вмістом горіхів, 2 яйця, 16 г ванильного цукру (2 упаковки), чайна ложка розпушувача тіста, чайна ложка какао-порошку

**Приготування тіста:** Яйця збийте з цукровою пудрою та ванільним цукром до утворення піни. Додайте розтоплене масло, вершки, а потім додайте борошно змішане з розпушувачем. **Кольорові деталі:** Із суміші відберіть столову ложку тіста, додавши до неї чайну ложку какао для забарвлення, ретельно перемішайте. **Наповнення форми:** Ретельно змастіть форму розтопленим маслом і розмістіть її на рівному килимку для випічки. Наповніть кондитерський мішок темнозабарвленим тістом, і наповніть тонким шаром виїмки у кожного ведмедика (очі, ніс, вушка та лапки). Наповніть другий кондитерський мішок світлим тістом, і наповніть формочки рівномірно, приблизно до половини їх висоти (тісто під час випікання збільшиться). До центру кожної формочки додайте по чайній ложці какао-горіхової пасти. **Випікання:** Помістіть форму в попередньо розігріту до 170 °C духовку, і випікайте ведмедиків 30 хвилин. **Гарна порада:** В якості начинки замість какао-горіхової пасти можете використати добре подрібнений темний шоколад з начинкою з нуги.

### Шоколадні ведмедики без глютену

**Інгредієнти:** 100 г мигдального борошна, 100 г кукурудзяного борошна, 100 г цукрової пудри, 50 г какао-порошку, 100 мл рослинної олії, 100 мл молока, 2 яйця, 8 г ванільного цукру (1 упаковка), чайна ложка розпушувача тіста, розтоплене масло для змащування форми

**Приготування тіста:** Яйця збийте з цукровою пудрою та ванільним цукром до утворення піни. Додайте олію, молоко, потім додайте борошно змішане з розпушувачем та какао-порошком, і добре збийте. **Наповнення форми:** Ретельно змастіть форму розтопленим маслом і розмістіть її на рівному килимку для випічки. Наповніть кондитерський мішок світлим тістом, і наповніть формочки рівномірно, приблизно до половини їх висоти (тісто під час випікання збільшиться). **Випікання:** Помістіть форму в попередньо розігріту до 170 °C духовку, і випікайте ведмедиків 30 хвилин.



[www.tesco.com/video/629431](http://www.tesco.com/video/629431)