


Babeczki Bałwanki

Babeczki jogurtowe z białym lukrem gotowym

12 porcji

 średni

 40 Min.



Składniki:

Babeczki:

1 opak. Babeczek jogurtowych Dr. Oetkera
2 szt. jajek
100 ml oleju
75 g jogurtu naturalnego 2% tł.

Do dekoracji:

2 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera
100 g wiórków kokosowych
1 opak. Nocnego Nieba Dr. Oetkera
1 opak. Konfetti Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanekę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i jogurt. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub różgą do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach.

2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Poziom piekarnika: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: ok. 17 - 20 min.

Upieczone babeczki ostudź.

3 Dekorowanie:

Lukry gotowe rozpuść w kąpeli wodnej. Wierzch babeczek pokryj lukrami. Na niezastygnięty lukier posyp wiórki kokosowe. Z posypki wykonaj oczka, nosek i buźkę.