

# Babeczki Kredki

Jogurtowe babeczki z kredkami z lukru plastycznego

12 porcji



średni

20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

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

### Do dekoracji:

180 g Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera  
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera  
1 opak. Barwnika spożywczego niebieskiego Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

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

## 2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

**Czas pieczenia: ok. 17 - 20 min.**

Upieczone babeczki ostudź.

## 3 Dekorowanie:

Lukier podziel na 3 części (dwie mniejsze i jedną większą). Każdą z mniejszych części zabarw barwnikami - jedną na czerwono, a drugą na niebiesko i zrób z nich wałeczki (po 12 z każdego koloru o dł. 5 cm). Pozostały kawałek lukru plastycznego rozwałkuj i wytnij 12 prostokątów o wym. 5 x 2,5 cm. Na każdym połóż kolorowy wałeczek, zwiń razem dokładnie tak, aby kolorowy koniec nieco wystawał i uformuj końcówkę każdej kredki.