


Babeczki Puszysty Bałwanek

Czekoladowe babeczki z pianką

12 porcji

 łatwe

 up to 40 Min.



Składniki:

Babeczki:

1 opak. Babeczek czekoladowych ze skórą pomarańczy Dr. Oetkera
2 szt. jajek
100 ml oleju
100 ml wody

Do dekoracji:

2 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera
12 szt. pianek Marshmallows
1 opak. Pisaków cukrowych smak czekolada i karmel Dr. Oetkera
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i wodę. Całość miksuj mikserem na najwyższych obrotach przez ok. 1 min. do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach.

2 Pieczenie:

Babeczki wstaw do piekarnika.

Piekarnik gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy powinien być nagrany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrany.

Czas pieczenia: o 17 - 20 min.



3 Dekorowanie:

Opakowanie z lukrem włóż na chwilę do gorącej wody tak, aby lukier w opakowaniu miał konsystencję gęstej śmietany. Następnie nakładaj lukier i na środku babeczki piankę, odstaw do zastygnięcia. Następnie narysuj pisakami na piance i lukrze ręce, oczy, usta i nos. Nos został wykonany z pisaka karmelowego.

