

Babeczki różyczki

Pyszne babeczki jogurtowe z konfiturą malinową, udekorowane różyczkami z opłatka

12 sztuk



łatwy

20 Min.



Składniki:

Babeczki:

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

Krem:

1 opak. Kremu do tortów i ciast smak waniliowy Dr. Oetkera
300 ml mleka zimnego lub 250 ml śmietanki 30% tł.
100 g masła miękkiego
1 opak. Barwnika spożywczego czerwonego Dr. Oetkera

Do dekoracji:

2 opak. Różyczek opłatków kolorowych Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Piekarnik nagrzej do temperatury 175°C. Mieszkę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, jogurt, olej i dokładnie wymieszaj rózgą do uzyskania gładkiej masy. Połowę ciasta równomiernie rozłóż w foremkach do połowy ich wysokości (po ok 1 łyżce). Natnij rożek saszetki z konfiturą i wyciśnij z niej konfiturę równomiernie do każdej foremki. Na wierzch rozłóż resztę ciasta, przykrywając nim konfiturę.

2 Pieczenie:

Wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz na środkowym poziomie.

Piekarnik elektryczny: 170 °C

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

Czas pieczenia: ok. 20 - 25 min.

Po upieczeniu odstaw babeczki do wystudzenia.



Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.

3 Krem:

Zimne mleko lub śmietankę wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość opakowania kremu i 1/3 opakowania barwnika. Miksuj przez ok. 3 min. najpierw na najniższych, a po chwili na najwyższych obrotach miksera. Jeśli chcesz jeszcze wzmocnić kolor kremu możesz dodać więcej barwnika i krótko zmiksować do połączenia. Gotowy krem przełóż do woreczka z ozdobną końcówką i udekoruj nim babeczki.

Pełnego uroku babeczkom dodadzą delikatne różyczki z opłatka ułożone na kremie.

