

# Babeczki śnieżynki

Mini babeczki waniliowe z kremem śmietankowym i śnieżynkami

24 porcje



średnie

up to 20 Min.



## Składniki:

### Babeczki:

1 opak. Mini Babeczek smak waniliowy z kropelkami czekolady  
1 szt. jajek  
50 ml wody  
125 ml oleju

### Krem:

300 ml mleka (schłodzonego)  
1 opak. Kremu do tortów i ciast smak śmietankowy Dr. Oetkera  
0,5 opak. Barwnika spożywczego niebieskiego Dr. Oetkera

### Do dekoracji:

1 opak. Śnieżynek cukrowych Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajko, wodę i olej. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub rózgą do uzyskania gładkiej konsystencji.

## 2 Dodawanie kropelek czekolady:

Odsyp 1 - 2 łyżki kropelek czekolady. Pozostałe kropelki dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach (po ok. 1 pełnej łyżeczce). Następnie babeczki posyp odsypanymi wcześniej kropelkami czekolady.

## 3 Pieczenie:

Blachę z foremkami 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 15 - 17 min.**



Babeczki można zacząć dekorować gdy całkowicie ostygną.

#### 4 Krem:

Mleko wlej do wysokiego naczynia, dodaj zawartość kremu i miksuj ok. 3 minuty. Całość odstaw na chwilę do lodówki.

#### 5 Dekorowanie:

Do rękawa cukierniczego przed nałożeniem kremu dodaj 6-7 kropli niebieskiego barwnika. Następnie przełóż krem i lekko ugnieć. Za pomocą odpowiedniej tylki udekoruj kremem babeczki. Na kremie ułóż cukrowe śnieżynki.

