

# Babeczki - Srebrzysty szron

Pyszne babeczki w zimowej odświeżeniu

12 porcji



średnie



up to 40 Min.



## Składniki:

### Babeczki:

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

### Krem maślany:

100 g masła (miękkiego)  
100 g cukru pudru

### Do dekoracji:

1 opak. Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera  
1 opak. Pisaka żelowego srebrnego Dr. Oetkera  
1 opak. Blasku pereł 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 minutę do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach.

## 2 Pieczenie:

Foremki z ciastem 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.**

Upieczone babeczki wystudź.



3 Krem maślany:

Masło utrzyj z cukrem pudrem na puszysty krem. Niewielką ilością kremu maślanego posmaruj wierzch babeczek.

4 Dekorowanie:

Lukier plastyczny rozwałkuj podsypując lekko cukrem pudrem na grubość ok. 2 mm. Wytnij z niego małe kółka (o średnicy babeczki) i umieść je na babeczkach. Na lukrze plastycznym narysuj kratkę srebrnym pisakiem i udekoruj perełkami na skrzyżowaniach linii.

