

# Babeczki z bitą śmietaną i stokrotkami

Delikatne kwiatki zerwane z wiosennej polany pachną na słodkich babeczkach

12 porcji



średni

20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

1 opak. Babeczek z płatkami czekolady Dr. Oetkera  
2 szt. jajek  
100 ml oleju  
100 ml wody

### Do dekoracji:

2 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera  
250 ml śmietanki 30% tł.  
1 opak. Śmietan-fixu Dr. Oetkera  
1 łyżka cukru pudru  
2 opak. Stokrotek opłatków kolorowych Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i wodę. Całość mieszaj mikserem na najwyższych obrotach przez ok. 1 minutę, do uzyskania gładkiej konsystencji. Odsyp 1 łyżeczkę płatków czekoladowych. Pozostałe płatki dodaj do ciasta i delikatnie wymieszaj łyżką. Ciasto równomiernie rozłóż w foremkach. Babeczki posyp równomiernie pozostałymi płatkami.

## 2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 180 °C**

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

Upieczone babeczki wystudź.

## 3 Dekorowanie:

Lukier gotowy rozpuść w kąpielu wodnej. Lukier nałóż na babeczki. Odstaw do całkowitego zastygnięcia.



**Dr. Oetker Polska Sp. z o.o.**

Tuż przed podaniem przygotuj bitą śmietanę. Do wysokiego naczynia wlej dobrze schłodzoną śmietankę i ubijaj mikserem na najwyższych obrotach. Stopniowo dodawaj Śmietan-fix wymieszany z cukrem pudrem cały czas miksując. Ubitą śmietanę przełóż do rękawa cukierniczego lub woreczka z odciętym rogami. Śmietanę wyciskaj na środek babeczek. Udekoruj stokrotkami.

