

# Babeczki z koroną

Piękne korony z lukru plastycznego dla małej księżniczki

12 sztuk



łatwy

20 Min.



## Składniki:

### Babeczki:

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

### Do dekoracji:

1 opak. Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera  
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera  
1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustawić foremki. Mieszanę do wypieku babeczek wsypać do miski, dodać jajka, olej i jogurt. Całość dokładnie wymieszać łyżką lub rózgą do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłożyć w foremkach.

## 2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstawić do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 170 °C**

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

Upieczone babeczki wyjąć z piekarnika i odstawić do całkowitego ostygnięcia.

### 3 Dekorowanie:

Masę rozwałkuj podsypując lekko cukrem pudrem lub pomiędzy dwoma arkuszami grubej folii. Foremką do ciastek wytnij kółka i za pomocą pisaka cukrowego przyczep je do babeczek. Nożykiem zrób wgłębienia na krzyż aby uzyskać efekt pikowania. Na jedną koronę wytnij pasek o wymiarach 6 x 2 cm. Jeden dłuższy bok ponacinaj by powstały „ząbki” (Zdj. 1).



### 4 Zwiń na kształt korony i złącz pisakiem, odstaw do wyschnięcia i utrwalenia kształtu (Zdj. 2).



### 5 Gdy korona już wyschnie przymocuj ją do babeczki przy pomocy pisaka cukrowego, a następnie udekoruj perełkami (Zdj. 3).

