

# Babeczkozaury

Zielone Babeczkozaury to pyszna ozdoba każdego kinderbalu :)

12 porcji    średni  40 Min.



## Składniki:

### Składniki:

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

### Dekoracja

#### Babeczkozaurów:

2 opak. Lukru gotowego zielonego Dr. Oetkera  
1 opak. posypki cukrowej  
1 opak. Stokrotek opłatków kolorowych Dr. Oetkera  
1 opak. Kremu dekoracyjnego białego Dr. Oetkera  
24 szt. cukierków "lentilek"  
1 opak. Pisaków cukrowych Dr. Oetkera

## 1 Sposób przygotowania:

Na blasze do pieczenia ustaw foremki. Piekarnik nagrzej do temp. 175°C. Mieszanę do wypieku babeczek wsyp do miski, dodaj jajka, olej i jogurt. Całość dokładnie wymieszaj łyżką lub różgą do uzyskania gładkiej konsystencji. Przygotowane ciasto równomiernie rozłóż w foremkach.

## 2 Pieczenie:

Blachę z foremkami wstaw do piekarnika.

**Piekarnik elektryczny: 175 °C**

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

Upieczone babeczki wyjmij z piekarnika i odstaw do wystygnięcia.

## 3 Dekorowanie:

Lukier gotowy zielony rozpuść w kąpeli wodnej, następnie odetnij róg opakowania i wylej na wystudzone babeczki. Odczekaj, aż lukier zacznie zastygać. Przed jego zastygnięciem babeczki należy udekorować posypką oraz zielonymi listkami, aby powstały grzbiety dinozaurów.



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

Na papierze do pieczenia wyciśnij krem dekoracyjny biały i uformuj z niego głowy dinozaurów. Głowy umieść na wierzchu babeczek. Z brązowych cukierków wykonaj oczy. Czerwonym pisakiem namaluj języki dinozaurów.



©Dr. Oetker Polska Sp. z o.o. · 80-339 Gdańsk ul. Adm. Dickmana 14/15 · [www.oetker.pl](http://www.oetker.pl)  
E-Mail: [serwis@oetker.pl](mailto:serwis@oetker.pl) · Tel. (Infolinia) 801 100 700 (koszt 1 impulsu połączenia lokalnego)