

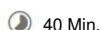
Mini babki z kokardką

Mini babki słodkim prezentem na każdą okazję

6 sztuk



średni



40 Min.



Składniki:

Ciasto:

- 1 opak. Babki o smaku cytrynowym Dr. Oetkera
- 2 szt. jajek
- 100 g masła (miękkiego)
- 100 ml mleka

Do dekoracji:

- 1 opak. Polewy gotowej mlecznej Dr. Oetkera
- 1 opak. Lukru plastycznego białego Dr. Oetkera
- 1 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Mieszanekę do wypieku babki wsyp do miski, dodaj jajka, miękkie masło i mleko. Wszystko razem miksuj przez chwilę na niskich, a następnie na najwyższych obrotach. Foremki do wypieku mini babek (wym. jednej babki: 10 x 7 cm) wysmaruj tłuszczem i wysyp mąką lub wykorzystaj papierowe mini foremki. Do każdej z mini foremek przełóż po ok. 2 łyżki ciasta.

2 Pieczenie:

Wstaw do podgrzanego piekarnika i piecz według poniższych wytycznych.

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Czas pieczenia: ok. 30 min.

Po upieczeniu wystudź.

3 Dekorowanie:

Polewę mleczną rozpuść w kąpeli wodnej, odetnij brzeg opakowania i udekoruj babeczki.

- 4 Lukier plastyczny rozwałkuj na grubość ok. 2 mm na średnicę ok. 15 cm. Na jedną kokardkę wytnij dwa paski o szerokości 2 cm i długości 10 cm (Zdj. 1).



- 5 Na końcach jednego paska wytnij trójkątne kawałki. Końce drugiego paska zagnij i złącz po środku, a następnie odwróć (Zdj. 2).



- 6 Złącz ze sobą dwie części kokardki zwilżając lekko mokrym pędzelkiem w miejscu łączenia. Na koniec wytnij z masy mały prostokątny pasek (na węzeł) i przyklej na środku kokardki. Ozdób kolorowymi perełkami.