

Wiosenna łąka

Urocze babeczki z kolorową posypką

12 porcji



średnie

up to 40 Min.



Składniki:

Babeczki:

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

Do dekoracji:

2 opak. Lukru gotowego białego Dr. Oetkera
1 opak. kwiatków z opłatka
2 opak. Perełek błyszczących Dr. Oetkera

1 Sposób przygotowania:

Mieszankę 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 gazowy: 180 °C

Piekarnik elektryczny: 180 °C

Dodatkowe informacje: Piekarnik gazowy nie powinien być nagrzany. Piekarnik elektryczny powinien być nagrzany.

Czas pieczenia: o 17 - 20 min.

Upieczone babeczki wystudź.



③ Dekorowanie:

Lukier rozpuść w kąpeli wodnej i polej babeczki równą warstwą – niewielką część lukru pozostaw w celu przymocowania kwiatków. Następnie każdą babeczkę pokryj równą warstwą perełek. Na końcu przy pomocy pozostałego lukru przymocuj margaretki.

