

Tęczowe Babeczki



Składniki

100 ml - olej

100 g - mąka pszenna

2 szt. - jajka

400 g - jogurt naturalny

1/2 szklanka - cukier

1/2 łyżeczka - proszek do
pieczenia

1 szt. - serek śmietankowy

400 g - cukier puder

1/2 szt. - cytryna

1 łyżeczka - masło

10 szt. - tęczowe żelki

Opis wykonania

Malwina, lat 9, uwielbia takie Tęczowe Babeczki, zarówno piec, dekorować jak i jeść.

Najpierw przygotowujemy ciasto na babeczki. Mieszymy jajka, jogurt i olej, dodajemy suche składniki czyli mąkę, cukier i proszek do pieczenia i łączymy je. Całość ponownie mieszamy i nakładamy do papierowych foremek w 1/2 wysokości. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180 C przez ok. 25 – 30 minut. Przygotowujemy lukier. Mikserem ucieramy serek z masłem i cukrem pudrem (cukier puder dzielimy na 3 części i dodajemy partiami) na koniec dodajemy powoli sok z połowy cytryny. Wstawiamy do lodówki, aby polewa lekko stężała. Na przestudzone babeczki nakładamy lukier, z żelków robimy tęczę i ozdabiamy cukrowymi motylkami.