

# Helovino keksiukai – naktis su vaiduokliais

12 porcijų



Vidutinio sudėtingumo

iki 20 Min.

**Sudėtis:****Keksiukams:**

- 1 pak. Dr. Oetker jogurto skonio keksiukų
- 2 vnt. kiaušinių
- 100 ml augalinio aliejaus
- 75 g natūralaus jogurto (2%)

**Kremui:**

- 2 pak. Dr. Oetker juodojo šokolado skonio glajaus
- 400 ml pieno (atšaldyto)
- 2 pak. Dr. Oetker vanilinio kremo tortui

**1 Keksiukų mišinys:**

Į indą sudėkite kepimo mišinį, kiaušinius, augalinį aliejų, jogurtą ir viską gerai išplakite iki vientisos masės. Gautą tešlą tolygiai paskirstykite pasiruošiose keksiukų formelėse. Skardą su formelėmis sudėkite į orkaitę įkaitintą orkaitę. Kepkite apie 15-20 min. 180 laipsnių temperatūroje. Keksiukai yra dekoruojami, kai yra visiškai iškepę ir atvėšę.

**2 Dekoravimas:**

Glajaus paruošimas. Glajaus maišelį įdėkite į karštą vandenį (nevirti) ir palaikykite kelias minutes kol glajus sumikštės. Atkirpkite mažą kampelį pakuotės. Paimkite kepimo popieriaus ir ant jo suformuokite akytes ir burnytes, leiskite atvėsti. Likusiu glajumi apšlakstykite keksiukus ir leiskite atvėsti. Kremo paruošimas. Supilkite pieną į dubenį, suberkite vanilės skonio kremo mišinį ir maišykite apie 3 minutes iki vientisos masės. Tada įdėkite masę į konditerijos rankovę ir formuokite, ant glajumi padengtų keksiukų, bokštelių. Galiausiai nuo kepimo popieriaus nuimkite atvėsusias akytes, burnytes ir baikite dekoruoti keksiukus.