

Monstermuffins dekorationstips

Med lite frosting och färg förvandlar du hembakta eller köpemuffins till roliga små monster. Ätbara sockerögon ger monstren karaktär.

cirka 12 styck



Lyckas lätt

🕒 up to 30 Min.



Ingredienser:

Monsterdekoration:

300 g smör mjukt

5 dl florsocker

Dr. Oetker Gelfärger röd, blå, grön och gul

1 Förp. Dr. Oetker Sugar eyes

Gör så här:

Vispa smör och florsocker till en mjuk frosting. Dela upp frostingerna i fyra skålar och färga varje del med hjälp av olika gelfärger. Fyll frostingarna i olika spritspåsar med valfri tyll. Klart att spritsa! Dekorera monstren med ätbara Sugar Eyes!