

Les muffins araignées



INGRÉDIENTS

- 115g de farine
- 50g de sucre
- 1 càs de levure chimique
- 1 càs de cacao
- 1 œuf
- 125g de yaourt
- 50g de beurre
- 1 pincée de sel



6 muffins



Préparation : 25 min



Cuisson : 25 min



Facile



- Décoration -

- Pâte à tartiner ou caramel ou confiture de lait
- Vermicelles en chocolat
- 10 rouleaux de réglisses
- 1 càs de cacao
- 12 dragibus



Badigeonner chaque muffin d'une cuillère de pâte à tartiner (ou autre). Répartir les vermicelles pour faire les poils de l'araignée.

Enfoncer 8 bouts de réglisse pour faire les pattes.

Coller les deux dragibus pour faire les yeux.

1 Préchauffer le four à 180°C.
Tamiser ensemble la farine, le sucre, la levure et le cacao.

2 Dans un saladier, battre l'œuf avec le yaourt.
Ajouter le beurre fondu et la pincée de sel.

3 Verser la préparation dans 6 moules à muffins beurrés.
Enfourner 25min à 180°C.

4 Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
Les laisser refroidir sur une grille.