**Muffins araignées (halloween)**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Muffins_araignee   |  |  | | --- | --- | | icone-couverts-vert | **Pour de nombreuses personnes** | |  | Préparation : 25min | |  | Cuisson : 25min | |  | Niveau : icone-toque-vert-1icone-toque-vert-0icone-toque-vert-0 | |  | Coût :  **€**  **€**  **€** | |  | | | icone-couverts-vert | **Ingrédients** |  * **Pour les muffins :** 115 g de farine (4 oz) * 50 g de sucre (1,8 oz) * 1 cuillère à soupe (à table) de levure chimique (poudre à pâte) * 1 cuillère à soupe (à table) de cacao * 1 oeuf * 125 g de yaourt (4,4 oz) * 1 cuillère à soupe (à table) d'huile * 1 pincée de sel * **Pour la décoration :** 6 cuillères à soupe de confiture de lait (ou confiture d'abricots) * 6 cuillères à soupe de vermicelles en chocolat * 10 rouleaux de réglisse * 12 dragibus oranges | | 1px |
|  | | 1px |

|  |  |
| --- | --- |
| icone-couverts | **Préparation** |
|  | 1. **Les muffins :** 2. Tamisez ensemble la farine, le sucre, la levure et le cacao. 3. Dans un saladier, battez l'oeuf avec le yaourt. 4. Ajoutez l'huile et la pincée de sel. 5. Mélangez les deux préparations sans trop travailler la pâte. 6. Versez-la dans 6 moules à muffins beurrés ou huilés et enfournez-les 25 min dans le four préchauffé à 180°C. 7. Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche. 8. Laissez-les refroidir sur une grille. 9. **L'araignée :** 10. Badigeonnez chaque muffins d'une cuillère à soupe de confiture. 11. Répartissez les vermicelles en chocolat pour faire les poils de l'araignée. 12. Enfoncez 8 bouts de réglisse pour faire les pâtes. Vous pouvez trouer légèrement le muffins avec un cure-dent. 13. Collez les deux dragibus pour faire les yeux. 14. Remarque : vous pouvez déguiser ainsi n'importe quel muffin sucré. |