



Temps préparation : 30 mn  
Temps cuisson : 20 mn

Ingrédients : 8 muffins

- 120g de farine
- 1 oeuf entier
- 60g de sucre cassonade
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de pépites au chocolat
- 1 c. à soupe de cacao en poudre
- 30g de noix hachées fin
- 2 yaourts nature (ou à la vanille)
- 1 c. à soupe d'huile neutre
- 1 pincée de sel
- pour la décoration Araignées : de la confiture, des vermicelles chocolat (*pour les poils de l'araignée*), des bonbons DRAGIBUS (*pour les yeux*) et du ruban de réglisse (*pour les pattes*).

# MUFFINS Halloween

## PREPARATION

Préchauffer le four à 180°C chaleur tournante.

1 – Mélanger la farine, la levure chimique, le sucre, le cacao, les noix hachées et la pincée de sel.

2 – Mélanger séparément les yaourts avec l'oeuf entier. Puis ajouter l'huile.

3 – Ensuite mélanger rapidement les 2 préparations et ajouter en dernier les pépites de chocolat.

4 – Verser la préparation dans des moules à muffins préalablement beurrés.

## CUISSON

Mettre au four Th 6 / 180°C chaleur tournante pendant 20 mn selon la grosseur des muffins. Vérifier la cuisson avec un couteau : il doit ressortir sec. Laisser refroidir les muffins.

## DECORATION

1 - Badigeonner avec un pinceau le dessus des muffins avec de la confiture. Puis saupoudrer abondamment de vermicelles en chocolat pour représenter les poils de l'araignée.

2 - Pour les yeux, prendre des bonbons DRAGIBUS : les fixer sur les muffins avec un petit bout de cure-dent.

3 - Pour les pattes de l'araignée : découper le ruban de réglisse en tronçons de 4 cm. Les insérer sur les cotés du muffin : faire un avant trou pour mieux insérer le bout de réglisse.