



# MUFFINS D'ARRAIGNÉE

## INGRÉDIENTS:

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| · 200 g farine                         | · 300 g lait de beurre               |
| · 3 cuillérées à soupe poudre de cacao | · 12 bâtons de réglisse doux         |
| · 3 cuillérées à thé poudre à pâte     | · 24 lentilles au chocolat           |
| · 2 oeufs                              | · 1/2 sachet de chocolat noir        |
| · 100 g sucre                          | · 1/2 sachet saupoudrage au chocolat |
| · 80 ml huile de tournesol             |                                      |

Préchauffez le four à 160 degrés et graissez un moule de 12 muffins ou recouvrez-le de coupelles en papier.

Fouettez les œufs avec le sucre, l'huile et le lait de beurre. Incorporer doucement la farine, le cacao et la poudre à pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Remplissez la pâte dans les moules et faites cuire au four à 160 degrés pendant environ 20 minutes. Laissez les muffins bien refroidir.

Faites fondre l'enrobage de chocolat. Coupez en deux les bâtonnets de caramel doux pour gazon pour en faire des morceaux d'environ 7 cm de long. Coupez à nouveau ces pièces en quatre dans le sens de la longueur. Ce sont les pattes d'araignée.

Cela donne 8 pattes par bâton à gratter.

Si vous n'aimez pas la réglisse, vous pouvez aussi utiliser des oursons (forme de serpents) en gélatine à la place.

Laissez glacer maintenant les muffins avec l'enrobage de chocolat et appuyer les pattes dans le glaçage encore humide. Ensuite, appuyer 2 lentilles au chocolat de chaque muffin dans le glaçage encore humide et saupoudrez les muffins avec les copeaux de chocolat.

Les muffins araignées sont prêts !