



# RAGNI-MUFFIN



## INGREDIENTI:

- 200 g farina
- 3 cucchiaini cacao amaro
- 3 cucchiaini lievito per dolci
- 2 uova
- 100 g zucchero
- 80 ml olio di semi di girasole
- 300 g yogurt
- 12 bastoncini di liquirizia gommosi
- 24 gocce di cioccolato
- 1/2 confezione glassa al cioccolato
- 1/2 confezione gocce di cioccolato colorate

Preriscaldate il forno a 160 gradi e imburrate una teglia per muffin da 12 formine o pirottini di carta per muffin.

Mescolate le uova, lo zucchero, l'olio di semi di girasole e lo yogurt. Incorporare man mano la farina, il cacao e il lievito e mescolare fino a ottenere un impasto liscio.

Versare l'impasto nelle formine e cuocere a 160 gradi per 20 minuti in forno.

Lasciate raffreddare i muffin.

Sciogliete la glassa al cioccolato. Tagliate a metà la liquirizia gommosa per creare pezzi dalla lunghezza di 7 cm. Tagliarle nuovamente in lunghezza. Queste saranno le zampe dei ragni. Per ogni bastoncino di liquirizia si otterranno 8 gambe.

In alternativa alla liquirizia, potete utilizzare anche gommose dalla forma allungata.

Ricoprite i muffin con la glassa e incollate le gambe alla glassa prima che asciughi. Aggiungete due gocce di cioccolato su ogni muffin per formare gli occhi dei ragni. Infine, decorate i muffin con le gocce di cioccolato colorate.

I ragni muffin sono pronti!