



MUFFIN D'HALLOWEEN CRUMBLER

INGRÉDIENTS

Pour 6 muffins de 70g

Pour les muffins :

- 60 g de chapelure fine toastée
- 60g de farine
- 10g de levure chimique
- 50g de chocolat
- 50g d'œuf
- 125g de yaourt
- 50g de beurre
- 1 pincée de sel

Pour la décoration :

- Confiture d'abricots
- Vermicelles en chocolat
- Rouleaux de réglisse (pour les pattes)
- Smarties (pour les yeux)

PRÉPARATION

Pour les muffins :

- 1 - Préparez votre chapelure fine à partir de pain toasté avec le petit tamis du Crumbler
- 2 - Faites fondre séparément le beurre et le chocolat
- 3 - Mélangez la farine, le sucre, la levure
- 4 - Dans un saladier, battez l'œuf avec le yaourt.
- 5 - Ajoutez le beurre fondu, le chocolat fondu, et la pincée de sel.
- 6 - Mélangez les deux préparations sans trop travailler la pâte.
- 7 - Versez-la dans 6 moules à muffins beurrés ou huilés
- 8 - Enfournez 20 min dans le four préchauffé à 180°C.
- 9 - Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.
- 10 - Laissez-les refroidir sur une grille.

Pour la décoration Araignée :

- 1 - Badigeonnez chaque muffin d'une cuillère à soupe de confiture.
- 2 - Répartissez les vermicelles en chocolat pour faire les poils de l'araignée.
- 3 - Enfoncez 8 bouts de réglisse pour faire les pattes. Vous pouvez trouer légèrement le muffin avec un cure-dent ou la pointe d'un couteau
- 4 - Collez les deux smarties pour faire les yeux.

Une recette proposée par



Crumbler



www.crumbler.fr

Document protégé non diffusable réservé à la clientèle d'Explicéat