



Ma recette de muffins de la Forêt Lointaine



Ingrédients et matériel Cuisson : 10 min
Préparation : 25 min

Pour 6 muffins

- 100 g de chocolat noir
- 2 œufs (1 jaune d'œuf + 2 blancs)
- 50 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 4 cuillères à soupe de lait écrémé
- 1 paquet de Smarties®
- 100 grammes de chocolat blanc
- Une dizaine de caissettes à cupcakes

Étape 1 : le gâteau au chocolat

1. Avec l'aide d'un adulte, préchauffe le four à 200°C. Fais fondre le chocolat noir au bain-marie.
2. Ajoute le beurre dans la casserole de chocolat. Mélange bien jusqu'à ce que tout fonde, puis ajoute le lait et le jaune d'œuf en touillant bien.
3. Dans un grand saladier, mélange le sucre, la levure et la farine, puis ajoute le chocolat fondu en mélangeant bien. Ta pâte deviendra assez solide.



4. Bats les blancs en neige sous la surveillance d'un adulte et incorpore-les à la pâte.
5. Remplis le moule à muffins avec de jolies caissettes en papier. Remplis de pâte chaque caissette. Fais cuire environ 10 min pour obtenir un cœur fondant.

Étape 2 : Décore tes muffins

6. Laisse bien refroidir tes muffins. Mets le chocolat blanc à fondre au bain-marie.
7. Une fois fondu, dépose-le à la spatule sur tes muffins et colle les Smarties® pour créer des décorations rigolotes.



C'est prêt !



Le truc de Loup :
Plante un couteau dans tes muffins au bout de 10 min au four : s'il est propre, c'est cuit !

