



# Muffins araignées en chocolat



## Les ingrédients

Sucre glace : 170 g, Beurre doux : 150 g, Farine de blé : 300 g, Cacao en poudre non sucré : 50 g

Sachet(s) de levure chimique (11g) : 1 pièce(s), Oeuf(s) : 5 pièce(s), Lait 1/2 écrémé : 20 cl

**Pour le montage:** Chocolat noir : 50 g, Vermicelles de chocolat : 20 g, Bonbons ronds multicolores : 150 g, Rouleau(x) de réglisse : 3 pièce(s)

**Pour les gateaux :** Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Faire fondre le beurre.

Dans un saladier mélanger le beurre avec le sucre glace vanille. Ajouter les ingrédients secs : la farine, la levure chimique, le cacao en poudre et la farine.

Puis incorporer 2 oeufs entiers un à un en mélangeant avec un fouet, puis terminer avec le lait petit à petit.

Séparer le blanc des 3 oeufs restant et les battre en neige.

A l'aide d'un fouet, incorporer 1/3 de cette préparation à la pâte pour la détendre. Le reste est incorporé délicatement avec une spatule.

Répartir la pâte dans de petits moules à muffins en silicone, puis enfourner environ 20 minutes. Laisser refroidir avant de les démouler.

### **Pour le montage**

Faire fondre le chocolat au bain marie, puis y plonger le dessus des muffins.

Saupoudrer de vermicelles en chocolat et laisser refroidir. Pendant ce temps, dérouler les bonbons réglisse et couper 6 morceaux d'environ 5 cm pour réaliser les pattes des araignées.

Coller 2 bonbons ronds sur le dessus de chaque muffins avec une pointe de chocolat fondu, pour réaliser les yeux et planter de chaque côté 3 fils de réglisse pour les pattes, en vous aidant avec la pointe d'un couteau pour les enfoncer.