

La Table

Muffins fantôme halloween



35 mn



20 mn

zzz 0 mn

Les ingrédients

Sucre glace : 170 g, Beurre doux : 150 g, Farine: 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 : 100 g, Chamallow : 1 par muffins, des bâtons en bois, 1 rouleau de pate a sucre blanche

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 :

Malaxer la pate a sucre pour la réchauffer, étaler sur le plan de travail soupoudre de sucre glace pour ne pas qu'elle ne colle.

Découper des cercles de 10 cm de diamètre et piquer un chamallow sur bâtons de bois, Recouvrir le avec le cercle de pate a sucre pour faire un fantôme et piquer le sur le cupcake. Faire des yeux