



# Muffins-araignées



12 personnes



30 minutes



Moyen

## Ingrédients

- 120 g de beurre
- 150 g de chocolat NESTLÉ DESSERT Noir
- 2 œufs
- 120 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 6 rouleaux de réglisse
- 1 tube de SMARTIES
- 65 g de vermicelles au chocolat



## Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier battez les œufs avec le sucre, ajoutez la farine tamisée et la levure. Faites fondre 100 g de chocolat blanc avec le beurre 2 minutes au four à micro-ondes à 500W, mélangez et incorporez-le à l'appareil à gâteau. Versez la préparation dans des moules ou des caissettes en papier de 6 centimètre de diamètre, (remplissez à moitié) et faites cuire 18 à 20 minutes. Sortez du four et laissez refroidir.

Faites fondre le chocolat noir au four à micro-ondes 2 minutes à 500W et nappez les muffins à l'aide d'une spatule. Saupoudrez de vermicelles au chocolat et placez-les au réfrigérateur 10 minutes.

Avec le restant de chocolat noir fondu à l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère dessinez le noir des yeux et remettez au congélateur pour que le chocolat durcisse. Sortez les muffins du réfrigérateur. Déroulez les rouleaux de réglisse et coupez-les en morceaux d'environ 6 centimètre, disposez 6 morceaux sur chaque muffin pour former les pattes de l'araignée puis posez les SMARTIES pour les yeux au centre. Réservez au frais jusqu'au moment de la dégustation.