

Muffins d'Halloween

Ingrédients

Pour une plaque à muffins
à 12 trous

beurre pour la plaque

muffins:
3 jaunes d'œufs
125 g de sucre
1 pincée de sel
1 cs d'eau chaude
125 g de crème fraîche
150 g de courge (potimarron, par ex.)
150 g de noisettes, moulues
100 g de farine
1¼ cc de poudre à lever
3 blancs d'œufs, battus en neige
1 sachet de sucre vanillé
½ cc de cannelle en poudre
1½ cc de cacao en poudre
50 g de petits dés de chocolat noir

glaçage:
125 g de sucre glace
env. 2 cs d'eau



Préparation

1. Pâte: mélanger les jaunes d'œufs, le sucre, le sel et l'eau, jusqu'à ce que la masse blanchisse. Incorporer la crème fraîche et la courge. Mélanger les noisettes, la farine et la poudre à lever, incorporer délicatement à la masse avec les œufs en neige. Partager la masse en deux. Incorporer le sucre vanillé et la cannelle à l'une des moitiés. Tamiser le cacao en poudre dans l'autre, incorporer.
2. Répartir la masse foncée sur la plaque préalablement beurrée. Garnir de petits dés de chocolat. Verser la masse claire par-dessus.
3. Cuire 20–25 min au milieu du four préchauffé à 180 °C.
4. Glaçage: mélanger le sucre glace et l'eau. Verser le glaçage sur les muffins refroidis de façon à recouvrir le dessus et une partie des côtés, laisser sécher.

Astuce: Colorer 3 cs de glaçage avec du jus de betterave ou un colorant alimentaire, mettre dans un sac en plastique, couper un des coins de celui-ci. Dessiner des visages sur le glaçage blanc, laisser sécher.

