

MUFFINS FOOTBALL



Pour 12 muffins, tu as besoin de :

- ▶ Un moule pour 12 muffins, ou 12 moules individuels (par ex. en silicone)
- ▶ 125 g de beurre ou de margarine (tendre)
- ▶ 100 g de sucre
- ▶ 1 paquet de sucre vanillé
- ▶ 2 œufs
- ▶ 200 g de farine
- ▶ 2 cuillères à café de levure chimique
- ▶ env. 3 cuillères à soupe de cacao (en poudre)
- ▶ env. 100 ml de lait
- ▶ En option : pépites de chocolat
- ▶ En option : moules à muffins en papier
- ▶ Chocolat de couverture blanc
- ▶ Écriture décorative

1 Demande à tes parents de préchauffer le four en mode chaleur tournante à 180 °C.

2 Incorpore le beurre et le sucre dans un saladier (avec le sucre vanillé), et demande à tes parents de passer le tout au batteur.

- 3** Ensuite, bats les œufs puis ajoute-les au mélange.
- 4** Ensuite, mélange la farine, la levure chimique et le cacao dans un autre saladier, et ajoute ce mélange cuiller après cuiller au reste des ingrédients, pendant que tes parents remuent le tout. Si tu trouves que l'ensemble n'est pas assez sombre/chocolaté, tu peux aussi ajouter encore plus de cacao.

L'ASTUCE D'ED EUROMAUS :

Le lait permet à la pâte de rester tendre. Si tu as l'impression que ta pâte est trop compacte, ajoute simplement un peu de lait.

- 5** Maintenant ajoute des pépites de chocolat : c'est à toi de décider de la quantité, selon que tu désires que tes muffins soient plus ou moins chocolatés.
- 6** Fais un test : Prend une cuiller à soupe pleine de pâte et retourne-là : si la pâte glisse plus ou moins en un bloc de la cuiller, alors elle a la bonne consistance. Dans le cas contraire, tu peux ajouter un peu de lait.
- 7** Remplis les moules à muffin de pâte. Mais attention : les muffins vont encore gonfler grâce à la levure, donc ne remplis pas les moules à ras-bord.

L'ASTUCE D'ED EUROMAUS :

Si tu utilises des moules métalliques au lieu de moules en silicone, tu peux placer des moules en papier à l'intérieur avant d'incorporer la pâte. Ainsi ils n'attacheront pas au moule, et tu pourras les démouler plus facilement.

- 8** Maintenant, demande à tes parents d'enfourner les muffins et de les laisser cuire env. 15 minutes. Avec un couteau, ils pourront tester si les muffins sont assez cuits : il suffit de piquer dedans, et si de la pâte reste collée à la pointe, alors il faudra les laisser cuire plus longtemps.
- 9** Après la cuisson, les muffins devront d'abord refroidir.
- 10** Dès qu'ils le sont, tu pourras les démouler avec précaution. Maintenant place à la décoration : fais chauffer le chocolat au four à micro-ondes avec tes parents, jusqu'à ce qu'il soit liquide, puis nappe les muffins.
- 11** Quand le chocolat aura durci à nouveau, tu peux utiliser l'écriture décorative alimentaire pour dessiner les numéros de tes joueurs favoris ou un ballon de football sur les muffins.

ET C'EST PARTI :

Maintenant la fête peut commencer : tes hôtes seront ravis par cette surprise footballistique.
Tu peux aussi laisser quelques muffins sans décoration et demander à tes invités de laisser parler leur créativité !

Bon appétit !

