

MUFFINS ANIMAUX AMUSANTS

EUROPA PARK
JUNIOR
CLUB



Pour 12 muffins, tu as besoin de :

- 200 g de farine
- 2 CC de levure chimique
- 50 g de cacao en poudre
- 100 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 5 CS de lait
- Moules pour 12 muffins, en silicone ou en papier
- Sucre décoratif blanc ou en couleur
- glaçage au chocolat, pastilles au chocolat, vermicelles en sucre et autres décos

1 Afin de ramollir le beurre, sors-le en premier du réfrigérateur et réserve-le.

2 Préchauffe le four à 160° en chaleur tournante.

3 Si tu n'as pas de moule spécifique pour les muffins, met du papier cuisson avant de poser les moules individuels dessus – comme ça, en cas de salissures, le four restera propre.

- 4** D'abord, mets les œufs et le beurre dans un grand saladier, et demande à tes parents de passer le tout au batteur.
- 5** Pendant ce temps, tu peux mélanger dans un autre récipient la farine, la levure chimique, la poudre de cacao, le sucre et le sucre vanillé avec une cuiller.
- 6** Ajoute cuiller après cuiller ton mélange à celui que ton père ou ta mère a effectué au batteur.
- 7** Quand tout est mélangé au batteur, ajoute soigneusement le lait.
- 8** Ensuite, stoppez le batteur pour tester la fermeté de la pâte : mettez un peu de pâte sur une grande cuiller et retournez-la : si la pâte tombe en un bloc compact, elle est parfaite.
- 9** Maintenant répartis ta pâte dans les moules à muffin (en silicone (d'une pièce ou moules individuels) ou dans des moules papier. Astuce : Remplis les moules individuels jusqu'au milieu environ, pour qu'ils ne débordent pas : la pâte lève pendant la cuisson ! Attention : Si le/les moule(s) ne sont pas en silicone, il faudrait les beurrer ou y introduire un moule en papier.
- 10** En dernier, demande a tes parents de mettre le/les moule(s) sur une plaque ou grille et de les enfourner (à mi-hauteur). La procédure est la même pour des moules placés sur du papier cuisson.
- 11** Les muffins doivent maintenant cuire pendant 15 à 20 minutes. Surveille-les avec tes parents afin de bien voir quand ils sont prêts. Astuce : tes parents peuvent aussi piquer une lame ou une fourchette dans un muffin pour vérifier. Si la pâte s'accroche sur la lame, la cuisson des muffins n'est pas encore finie.
- 12** Quand les muffins sont finis, tes parents devraient les sortir du four pour toi. Maintenant, les petits-gâteaux doivent d'abord refroidir.
- 13** Et maintenant, place à la déco : ta créativité peut être sans limites ! Prend du sucre décoratif blanc ou couleur, et dessine un visage de chat ou de souris sur le dessus des muffins. Au mieux, utilise des couleurs claires, qui seront bien visibles sur un muffin au chocolat.



14

Tu peux décorer les muffins de manière encore plus élaborée, en appliquant un glaçage au chocolat et en ajoutant des vermicelles en sucre colorés – sur le glaçage encore humide, ils adhéreront parfaitement. Tu peux aussi utiliser des pastilles en chocolat, et dessiner des visages amusants sur les muffins. Amuse-toi bien et bon appétit !

