



## Les muffins du printemps

Au printemps, de jolies pousses toutes vertes sortent de terre ! Chez Momes, on vous propose de faire de beaux muffins aux allures printanières. On troque ses outils de jardinage contre ses ustensiles de cuisine et c'est parti !

- Temps de préparation : 30 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes

### Ingrédients

- 100g de beurre
- 100 g de chocolat
- 2 oeufs
- 100g de sucre
- 60g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 50g d'amandes en poudre
- 50g de sucre glace
- 1 à 2 cl d'eau
- 1 goutte d'essence d'amandes
- du colorant alimentaire jaune et bleu

### Recette Les muffins du printemps

Préchauffez le four à 220°C.

Faites fondre 2 minutes le chocolat et le beurre au micro-ondes (ou à la casserole).

Ajoutez ensuite les oeufs un à un.

Battez avec un fouet.

Ajoutez la farine, le sucre et la levure. (*Vous pouvez aussi utiliser de la farine à gâteaux avec levure*)

Versez la préparation dans des petits moules à muffins.



Faites chauffer le tout 10 minutes au four.

## **Pour faire les plantes pâte d'amandes :**

Pendant que les muffins cuisent, préparez la pâte d'amandes.

*(Si vous n'avez pas le temps, il en existe de la verte, prête à l'emploi)*

Mélangez la poudre d'amandes et le sucre glace dans un saladier.

Ajoutez l'eau et l'essence d'amandes.

A côté, mélangez quelques gouttes de colorant bleu et jaune dans un verre.

Versez le colorant vert obtenu dans le saladier.

Remuez le tout à la main jusqu'à obtenir une masse compacte.

*Vous pouvez la laisser reposer au frais si vous avez le temps.*



## **Pour faire le dressage pots de fleurs :**

Sortez les gâteaux du four et laissez les refroidir.

Utilisez la pâte pour mouler des feuilles, tiges, etc..

Disposez-les dessus comme si elles sortaient de terre.

Lavez vos petits pots de fleurs et recouvrez l'intérieur de papier sulfurisé. Disposez vos muffins à l'intérieur. Vous aurez l'illusion d'avoir de vraies petites plantes !



Ça pousse, ça pousse...

Astuce

Laissez cuire vos muffins 2 minutes de moins et vous aurez des moelleux tout fondants !

Amandine Bessard