

Muffins au chocolat

COURONNÉS DE LAPINS OR



*C*es délicieux muffins au chocolat avec glaçage rose sont couronnés de mini LAPINS OR Lindt et feront sensation lors du brunch de Pâques ! Les muffins au chocolat légèrement amer et extra-fin, affiné de noix de coco râpée, sont cuits au four dans des petits verres. Cette recette est tellement facile, qu'elle sera toujours réussie.

Les muffins avec mini LAPINS OR Lindt attirent tous les regards. Ajouter des Petits Œufs LINDOR Blanc infiniment fondants et le tour sera joué.

MUFFINS AU CHOCOLAT AVEC LAPINS OR

MATÉRIEL :

- des moules en verre résistant à la chaleur et à diamètre ne devenant pas plus petit vers le haut
- une étagère pour la présentation
- du papier de bricolage et du ruban pour la décoration
- des mini LAPINS OR Lindt et des Petits Œufs LINDOR Blanc

POUR LES MUFFINS :

- 100g de beurre
- 100g de sucre
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 100g de farine
- 1 cuillère à café de poudre à lever
- 50g de noix de coco râpée
- 50g de Chocolat Lindt légèrement amer
- de la graisse et de la noix de coco râpée pour les moules

POUR LE GLAÇAGE :

- 3–4 cuillères à soupe de jus de cerises
- 200g de sucre glace
- du colorant alimentaire

COMMENT S'Y PRENDRE :

1. Pour les muffins en chocolat, battre en mousse le beurre et le sucre, à l'aide d'un batteur. Incorporer les œufs pour obtenir un mélange crémeux. Ajouter ensuite le lait. Mélanger la farine et la poudre à lever puis incorporer au mélange avec la noix de coco râpée et le Chocolat Lindt haché fin.
2. Bien graisser les verres et saupoudrer de noix de coco râpée. Préchauffer le four à 160°C.
3. Couler le mélange dans les verres sans remplir jusqu'à ras-bord. Faire cuire au bas du four à chaleur tournante, pendant environ 30–35 minutes. Ensuite, laisser refroidir les muffins dans les verres.
4. Démouler les muffins. Mélanger les trois ingrédients du glaçage et tremper les muffins la tête la première dans le glaçage, redresser et laisser sécher. Tremper le bas d'un mini LAPIN OR dans le glaçage et poser un lapin sur chaque muffin.
5. Placer sur l'étagère avec les Petits Œufs et des LAPINS OR Lindt non déballés puis décorer de fleurs découpées et de rubans