



## Muffins à la vanille (mouton)

### Ingrédients pour 9 muffins

100 g de sucre  
3 œufs  
125 g de beurre à température ambiante  
200 g de farine  
2 cuillères à café de levure chimique  
1 sachet de sucre vanillé  
3 cuillères à soupe de lait

### Décoration

175 g de beurre à température ambiante  
420 g de sucre glace  
3 cuillères à soupe de lait  
1 cuillère à café de sucre vanillé  
1 cuillère à café de sel  
Mini-guimauves  
Pâtes d'amandes brune, blanche et noire

**Étape n° 1** (100 g de sucre, 3 œufs, 125 g de beurre, 200 g de farine, 2 cuillères à café de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, 3 cuillères à soupe de lait)

Préchauffer le four à 180 degrés (chaleur sole et voûte). Battre les ingrédients avec un fouet électrique pour obtenir une pâte lisse.



## Étape n° 2

Verser la préparation dans les moules à muffin et enfourner sur la grille centrale dans le four préchauffé pendant 15 minutes environ.



**Étape n° 3 : la décoration** (175 g de beurre, 420 g de sucre glace, 3 cuillères à soupe de lait, 1 cuillère à café de sucre vanillé, 1 cuillère à café de sel, mini-guimauves, pâtes d'amandes brune, blanche et noire)

Battre le beurre ramolli, le sucre vanillé et le sel pendant 5 minutes environ. Puis ajouter le sucre glace et l'incorporer au mélange. Placer le mélange dans une poche à douille et décorer les muffins.

Modeler de petites têtes de mouton avec les pâtes d'amandes brune, noire et blanche. Décorer ensuite les muffins avec les mini-guimauves et les têtes de mouton. C'est prêt !

