



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 !

