

Les muffins oursons trop mignons pour le goûter de Noël



Comment réaliser des muffins oursons

Commencez par réaliser des muffins simples.

Pour quatre pièces,

mélangez au fouet dans un saladier 100 g de sucre avec un œuf.

Ajoutez ensuite 50 g de beurre presque fondu et mélangez à nouveau.

Dans un second récipient, déposez 175 g de farine et un demi-sachet de levure chimique.

Incorporez le tout à votre appareil à l'aide d'une maryse.

Ajoutez 10 cl de lait et mélangez à nouveau.

Remplissez [des moules à muffins](#) aux deux tiers afin de leur laisser la place de bien gonfler. Enfourez à 220 degrés pour quinze minutes.

Laissez-les refroidir.

Pendant ce temps, faites fondre 200 g de chocolat au lait, auquel vous ajouterez 20 cl d'une huile neutre ([de tournesol](#), de pépins de raisin, d'arachide).

Trempez le sommet des muffins, jusqu'au rebord formé par le moule.

Vient alors le moment du dressage.

Réalisez deux entailles avec un couteau fin de part et d'autre de la partie chocolatée.

Coincez-y deux bretzels ronds **pour former les oreilles**.

Coupez une tranche de guimauve et posez-la au centre en guise de museau.

Trempez un Smarties dans le chocolat et collez-le par-dessus pour le bout du nez.

Pour les yeux, déposez deux ronds de pâte à sucre.

Trempez ensuite une baguette dans votre reste de chocolat et **appliquez délicatement** une pointe sur chaque œil pour dessiner la pupille.

Cela parachèvera le côté "vivant" de vos oursons.

Il n'y a plus qu'à servir.