

# Cupcakes d'Halloween

Pour 14 cupcakes

Préparation : 1 h – Cuisson : 30 min



## Ingrédients :

- 2 pommes
- 75g de farine de châtaigne
- 75g de farine de blé
- 60g de beurre
- 1 œuf
- 50g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 15cl de lait
- 1cs d'extrait de vanille liquide
- 1 sachet de levure
- +/-50g de pâtes à sucre blanche, noire, rouge, verte, orange et noire
- 1 crayon alimentaire noir
- Nutella
- des sucres décoratifs « spécial Halloween »
- des bonbons « dentiers Dracula »

Ustensiles spécifiques : un fouet, deux saladiers, un bol, une râpe, des caissettes en papier et un verre.

## Réalisation :

### \*Les muffins :

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Râper les pommes au-dessus du bol.
- Dans un saladier, mélanger les farines, la levure et les sucres.
- Ajouter le sel, les pommes et la vanille. Bien mélanger.
- Faire fondre le beurre et le mettre dans le second saladier.
- Ajouter l'œuf et le lait tout en mélangeant.
- Verser sur le premier mélange à base de farine.
- Bien remuer afin que l'ensemble soit lisse et homogène.
- Répartir dans les caissettes et enfourner durant 30 min.
- Laisser refroidir avant de décorer.

### \*La déco :

- Découper des cercles de plusieurs couleurs pour couvrir les muffins.
- Façonner fantôme, citrouille ou zombie au choix.
- Pour les fantômes et citrouilles, voir les cake pops.
- Pour le zombie : faire des bandelettes blanches de 0.5 cm max de largeur. Les coller avec du Nutella. Faire les yeux et la bouche avec de la pâte à sucre rouge et coller.
- Pour les sucres décorés et les bonbons dentiers, les coller également avec une pointe de Nutella.

Boooooooooooooo !!!!!!!!!!!!!!!!