

Le goûter de la licorne

Recette

Ingrédients pour 8/9 muffins :

- 200 g de farine T65
(ou 150 g de T65 et 50 g farine de châtaigne)
- 50 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 100 g de pépites de chocolat
(ou une pomme coupée en dés)
- 200 g de compote de pomme
- 1/2 càs de cannelle
- 80 g d'huile
- 50 g d'eau



Préchauffer le four à 160°C.

Mélanger les ingrédients secs. Mélanger les ingrédients humides dans un autre récipient.

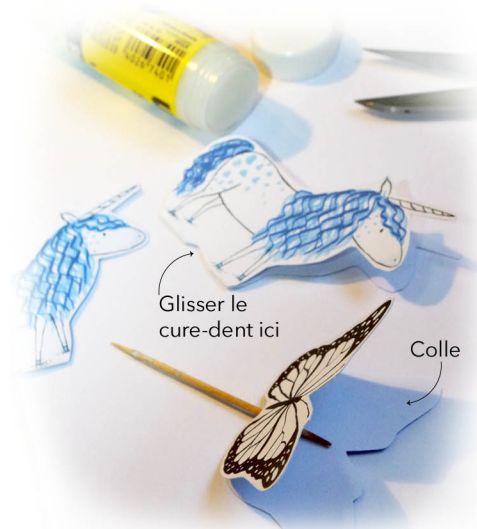
Mélanger les mélanges sec et humide. Verser dans les moules à muffins graissés.

Faire cuire à 160°C pendant 30 minutes.

Décorations

Matériel :

- 6 feuilles de papier épais style Bristol
- Ciseaux
- Colle
- 8 cure-dents



Imprimer les pages.

Pour les tours : découper puis inciser avec un cutter sur les pointillés et fermer.

Pour les pics : découper les pages en 4. Plier chaque figurine comme indiqué.

Découper en suivant les pointillés. Mettre de la colle à l'intérieur. Fermer en glissant en même temps un cure-dent au centre. Bien presser.