

# Muffins d'Halloween



## Il te faut:

- Des muffins
- Des biscuits foncés ronds
- Des paillettes colorées
- 150gr de beurre
- 340gr de sucre glace
- 3-4 cuillères à soupe de lait
- Colorant alimentaire orange

## Marche à suivre:

- Fouettez le beurre 5 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne crémeux.
- Ajoutez le sucre glace tamisé et fouettez encore 2 minutes.
- Ajoutez le colorant alimentaire et le lait.
- Placer la crème au beurre dans une poche à douille.
- Garnissez les muffins avec la crème.
- Ajoutez un biscuit entier et un cassé en deux comme sur la photo.
- Décorez avec des paillettes, yeux en sucre ou ce que vous voulez.
- Placer les muffins d'Halloween au frigo pour que la crème durcisse.
- Dégustez!

