



Spindel muffins

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **30**

Söta små bakverk till halloweenfirandet! Kul pyssel för barnen eller bara som ett roligt inslag på fikabordet eller till halloweenfesten.

Små chokladmuffins toppas med en mörk tryffel och doppas i lakritsströssel. Spindelns ben består av klippta lakritsremmar och ögonen är gjorda av pingvinstänger.

Jag bakade chokladmuffins enligt det här receptet, men jag gjorde små muffins istället för stora. Receptet räcker då till ca 30 muffins.

Chokladtryffeln kan med fördel förberedas någon dag i förväg, den klarar sig flera dagar i kylskåp. Tänk bara på att den stelnar när den är kall, ta fram den i god tid innan muffinsen ska dekoreras. Vispa gärna upp den innan den ska spritsas, antingen med vinge i maskin eller rör upp den ordentligt med en slickepott.



INGREDIENSER

30 st små chokladmuffins

Chokladtryffel

300 g mörk choklad

2 dl vispgrädde

1 msk flytande honung

25 g smör

Till dekoration

2 dl lakritsströssel

1 påse lakritsremmar

3 st pingvinstänger

GÖR SÅ HÄR

1

Chokladtryffel. Hacka chokladen fint och lägg i en bunke. Koka upp grädden tillsammans med honung och smör. Häll över chokladen och rör till en slät tryffel. Plasta bunken och låt svalna i kyl tills den blir spritsbar.

2

Dekoration. Fyll en spritspåse med chokladtryffeln. Spritsa tryffel på varje muffin och doppa dem i strössel. Klipp lagom stora ben av lakritsremmar och skär bitar av pingvinstänger till ögon. Tryck fast benen i tryffeln på muffinsen och sätt fast ögonen på muffinsens topp.