



Para os muffins doces de abelhas (cerca de 12 peças), tu precisas dos seguintes ingredientes:

- 160 g de farinha
 - 160g de açúcar
 - 160g de manteiga
 - 3 ovos
 - 1 pacote de baunilha
 - ½ pacote de fermento em pó
 - 12 formas de papel
-
- olhos de açúcar
 - Amêndoa laminada
 - chocolate amargo

preparação

1. Colocar a farinha, o açúcar e a baunilha numa tigela e misturar tudo. De seguida, adicionar a manteiga amolecida e os ovos e mexer tudo bem.

2. Encher as forminhas de papel com a massa. Colocar no forno pré-aquecido por cerca de 15-20 minutos a 200 ° C (aquecimento superior / inferior). De seguida, tirar os muffins do forno e deixar esfriar.

3. Derreter o chocolate em banho-maria e com a ajuda de um saco confeiteiro fazer as riscas. (também podes usar um saco para congelar e depois cortar um cantinho).

Os olhos podes colar com o chocolate. Depois com a amendoa laminada fazes as asas das abelhas. Podes fazer uma pequena abertura para enfiar as asas.

Bom apetite!