

### Pour 24 muffins :

1 tasse (250 ml) de yogourt nature  
1 cuillère à thé (5 ml) de bicarbonate de sodium  
 $\frac{1}{3}$  de tasse (160 g) de beurre  
1  $\frac{1}{3}$  tasse (260 g) de cassonade  
2 gros œufs  
1 cuillère à thé (5 ml) d'extrait de vanille  
4 bananes très mûres (noires)  
2  $\frac{1}{3}$  tasses (350 g) de farine non blanchie  
 $\frac{1}{3}$  tasse (45 g) de cacao  
1 cuillère à thé (5 ml) de poudre à pâte (levure chimique)



### Décoration :

Du glaçage

Des bretzels qui représenteront les bois

Des biscuits à la vanille pour le museau

Des Smarties rouges et bruns pour le nez

Des bonbons ronds et blancs pour les yeux (ceux des bracelets de bonbons sont de la bonne taille)

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Préparer deux plaques à muffins de 12 empreintes chaque et les chemiser de caissettes en papier. Réserver.

Dans un bol, mélanger le yogourt et le bicarbonate de sodium. Réserver.

À l'aide d'un batteur électrique, crémiser le beurre et la cassonade pendant 5 minutes. Ajouter les œufs ainsi que la vanille et bien mélanger.

Écraser les bananes et ajouter au mélange de crème sure et de bicarbonate.

Mélanger la farine, le cacao et la poudre à pâte et les ajouter aux ingrédients liquides en mélangeant pour bien incorporer.

Répartir la pâte dans des moules à muffins et cuire au four de 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans un muffin en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Glacer le dessus des muffins refroidis.

Déposer un biscuit à la vanille sur le bord de chaque muffin, sans le centrer.

Avec une petite poche à pâtisserie, déposer une goutte de glaçage sur le biscuit pour y coller un Smarties.

Puis déposer les bretzels de chaque côté, puis les bonbons blancs au-dessus du biscuit à la vanille.

Remplir les cavités des bonbons blancs avec du glaçage.

Réfrigérer le tout pour que le tout se tienne bien.