

Cookies araignées

6 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- 90 g de sucre
- Chocolat
- 100 g de billes de chocolat
- 1 paquet de bonbons colorés
- Pépites de chocolat
- 125 g de beurre doux
- 2 c. à café de miel
- 1?2 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 220°C (Th.7-8). Dans un grand saladier, mélanger la farine, les sucres, le sel et la levure.

Etape 2

Faire fondre le beurre et y ajouter l'œuf battu et le de miel puis incorporer le tout à la préparation.

Etape 3

Ajouter les pépites de chocolat et mélanger avec une cuillère en bois.

Etape 4

Façonner des cookies et les disposer sur une plaque de cuisson, les espacer. Les enfourner.

Etape 5

Pour la décoration des cookies : faire fondre le chocolat et le placer dans une poche à douille puis dessiner les pâtes des araignées.

Etape 6

Déposer sur le dessus des cookies 2 billes de chocolat et sur l'une des deux billes, coller 2 demi bonbons colorés pour former les yeux.