

Cookies araignées d'Halloween

4 pers | 1 h | 30 mn

Les **ingrédients**

- 125 g de farine
- 75 g de beurre mou
- 50 g de chocolat noir
- 25 g de sucre blanc
- Une douzaine de bonbons type “boules en chocolat”
- 1 œuf
- De la pâte à sucre blanche

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger le beurre mou et le sucre blanc jusqu’à obtention d’une texture crémeuse. Ajouter l’œuf, homogénéiser au fouet.

Etape 2

Ajouter la farine et mélangez la pâte. Mettre au frais 30 min

Etape 3

Préchauffer le four à 180°C. Former une douzaine de boules de pâte, et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 10 min. Sortir les cookies du four, former un trou au centre avec le dos d'une petite cuillère, et enfourner à nouveau 10 min. Sortir les cookies du four et les faire refroidir complètement.

Etape 4

Former une bonne vingtaine de petites billes de pâte à sucre blanche, et les coller deux par deux sur chaque boule en chocolat, pour former les yeux des araignées. (voir bas de la carte pour les options concernant les yeux)

Etape 5

Faire fondre le chocolat dans une casserole. Mettre un peu de chocolat fondu dans le creux de chaque cookie et dessiner les 8 pattes des araignées sur les bords des cookies à l'aide d'un cornet. Placer au centre de chaque cookie une tête d’araignée, et laisser refroidir avant de déguster.

Etape 6

Les yeux seront formés avec de la pâte à sucre blanche.
Deux possibilités s’offrent à nous pour le dessin de la pupille :
Avoir uniquement des petits ronds blancs pour former les yeux.
Ajouter un point de chocolat fondu.

Option "billes blanches simple" = option la plus simple à réaliser pour les consos.
Option chocolat = le rendu sera mon propre qu'avec un feutre alimentaire (cf : les photos d'inspirations) et les pupilles seront marrons.