

COOKIES ARAIGNÉES



+ 2 ans | Difficulté : ★★ | Préparation : 30 minutes - Cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Vous avez besoin de :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• 210 g de farine de blé• 1 cuillère à café de levure chimique• 1 bonne pincée de sel• 55 g de sucre de fleur de coco• 1 oeuf• 45 g d'huile de noisettes | <ul style="list-style-type: none">• 45 g de lait• 60 g de pépites de chocolat noir• des noisettes entières• un peu de chocolat noir• un peu de pâte d'amande blanche• une cuillère à café de chocolat en poudre |
|---|--|

Étapes

- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure chimique, le sel et le sucre de fleur de coco.
- Ajouter l'œuf, l'huile de noisettes et le lait. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène puis incorporer les pépites de chocolat. Mélanger de nouveau.
- Préchauffer le four à 180°. Séparer la pâte en 7 puis former les cookies. Appuyer légèrement au centre avec le pouce pour pouvoir placer la noisette chocolatée après la cuisson.
- Enfourner pendant 15 minutes. À la fin de la cuisson, laisser refroidir.
- Faire fondre le chocolat et tremper les noisettes dans celui-ci. Placer une noisette au centre de chaque cookie et laisser figer.
- Pendant ce temps, former 14 petites boules avec la pâte d'amande pour former les yeux des araignées.
- Mélanger à la main le reste de la pâte d'amande avec le chocolat en poudre, modeler des boudins très fins et les couper en deux pour former les pattes des araignées.
- Faire de toutes petites boules avec de la pâte chocolatée et les placer au centre de chaque œil.

Ces délicieuses araignées se conservent 4 jours à l'abri de l'air libre !