ARAIGNÉES CACAHUÈTE & CHOCOLAT

TEMPS DE PRÉPARATION
30 À 60 MIN.

DIFFICULTÉ
FACILE

TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS

x 40 + x 30

Pour 40 araignées
+ une trentaine de mini-cookies

115 g beurre mou
175 g beurre de cacahuètes
65 g sucre muscovado (boutique bio)
100 g sucre
1 œuf
vanille liquide
150 g farine (T45/55)
½ sachet levure chimique
½ c. à café fleur de sel
cassonade

- décoration -
1 sachet Maltesers ou Shokobons
petits yeux en sucre
200 g chocolat noir de couvertue
sinon chocolat "à pâtisser" ou "dessert"

À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou et facile à travailler 😉

Dans un saladier, mélangez le beurre mou et le beurre de cacahuètes. Ajoutez le sucre, le sucre muscovado, un peu de vanille liquide et l'œuf puis mélangez. Versez ensuite la farine, la levure chimique et la fleur de sel. Mélangez.

Dans une coupelle ou une petite assiette creuse, versez un peu de cassonade. Préparez plusieurs plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé (20 mini cookies par plaque, donc 4 en tout. Vous pouvez aussi faire 2 fournées de 2 plaques)

Préchauffez le four à 180°C.

À l'aide d'une petite cuillère, prélever un peu de pâte à cookie et façonnez une bille d'environ 2 cm de diamètre. Roulez-la dans la cassonade (pour donner au cookie un look granuleux et du croquant au goût 😊) et déposez-le dans une plaque.
Procédez ainsi pour remplir chaque plaque avec 20 petites billes.

Enfournez pendant 7 minutes.
À la sonnerie du four, sortez la plaque, et "creuser" un trou au centre de chaque biscuit avec un pilon ou une cuillère doseuse ronde (ou n'importe quel ustensile de votre cuisine qui soit petit et rond) et remettez au four pendant 5 minutes. Laissez refroidir complètement.

Lorsque les cookies sont bien froids, faites fondre le chocolat noir à feu doux. À l'aide d'une mini poche jetable en plastique ou d'un ustensile (stylo/poire) à décorer, versez un peu de chocolat fondu dans le trou central des mini cookies et enfoncez un Malteser/Shokobon. Venez ensuite dessiner les pattes en partant du centre jusqu'au bord (4 de chaque côté 😊)

Il ne nous reste plus que les yeux à ajouter… Lors de mes différents tests, à ce moment-là, le chocolat est toujours un peu trop liquide pour le faire tout de suite (quand on pose les yeux sur la bille centrale en chocolat, ils "glissent" vers le bas et ne tiennent pas du tout) Attendez un petit peu qu'il devienne légèrement plus "pâteux". Si vous avez trop attendu, pas de panique, il suffit de remettre à chauffer pour qu'il redevienne plus liquide.

Laissez le chocolat refroidir complètement avant de détacher les bouchées des plaques.

Vous pouvez maintenant vous jeter dessus pour les dééééévorer !!!!!!! 😊😍
Et si besoin, ils se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.