Spider cookies

Source : La cuisine d'Adeline

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 1 œuf
- 50 gr de sucre roux
- 200 gr de beurre de cacahuètes
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de bonbon type Maltersers
- 80 gr de chocolat fondu
- Des yeux en sucre en déco

Ustensiles

- 1 Saladier
- 1 Cuillère en bois
- 1 plaque de cuisson
- Du papier cuisson

Préparation :

- Préchauffer le four à 160°C. Dans un saladier mélanger l'ensemble des ingrédients.
- Former des boules de pâtes. Les disposer sur une plaque allant au four munie de papier sulfurisé. Attention : il faut bien les espacer, ils s'étalent à la cuisson !
- Enfourner durant 12 minutes et laisser refroidir quelques minutes. Enfoncer une boule de chocolat au centre de chaque cookie en appuyant légèrement. Des craquelures vont apparaître : c'est normal !
- Faire fondre le chocolat et le mettre dans une poche à douille (ou un sac de congélation) munie d'un embout classique très fin. Réaliser les 8 pattes des araignées.