



Araignées au nutella

Ingredients

120g de beurre mou
90g de nutella
80g de cassonade
60g de sucre
1 oeuf
150g de farine
6g de levure chimique
60g de chocolat au lait
des maltesers

Étape de la recette

- Pour 24 biscuits -

Dans le bol mettre le beurre mou et le nutella 15s/vitesse 3.5

Verser la cassonade et le sucre 12s/vitesse 3

Ajouter l'oeuf 12s/vitesse 3

Mettre la farine et la levure 12s/vitesse 3.5

Filmer la pâte et mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180C

Faire fondre le chocolat au bain marie et mettre en poche

Former 24 boules et mettre au four pendant 6 minutes

Sortir les biscuits du four et former un creux au centre (sans trouer) de chaque biscuits

Puis remettre 5 minutes au four

Laisser refroidir

Dessiner 4 pattes de chaque côté avec le chocolat fondu

Déposer un maltesers au centre

Les yeux de mes araignées sont des toppers en sucre