

Araignées au nutella

Ingredients
120g de beurre mou
90g de nutella
80g de cassonade
50g de sucre
1 oeuf
150g de farine
6g de levure chimique
50g 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 pte et mettre au frais 30 minutes

Prchauffer le four 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 ct avec le chocolat fondu

Dposer un maltesers au centre

Les yeux de mes araignes sont des toppers en sucre

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr