



# Cookies araignées au chocolat et beurre de cacahuète

peakaboo



Une petite idée gourmande pour occuper vos adorables petits monstres avant Halloween ;)... Des cookies araignées au beurre de cacahuète et au chocolat.

C'ets un atelier que j'ai réalisé la semaine dernière chez Zôdio massy avec des enfants...



#### Les ingrédients:

- 120g de beurre doux, mou
- 90g de beurre de cacahuète mou (on en trouve aux rayons produits du monde des grands magasins, partie US)
- 33g de sucre brun
- 50g de sucre en poudre
- 5g d'extrait de vanille
- 1 gros oeuf
- 150g de farine
- 5g de levure chimique
- 5g de sel
- 24 boules chocolatées type Lindt Or
- un paquet de pépites de chocolat
- du nutella
- de la pâte à sucre blanche
- un feutre alimentaire noir (ou, à défaut, du chocolat noir)



#### La recette:

Préchauffer le four à 180°C, sortir la grille et la recouvrir d'une feuille de papier cuisson.

Placer le beurre mou et le beurre de cacahuète dans le bol de votre batteur et battre à haute vitesse jusqu'à ce que le mélange soit bien onctueux, un peu mousseux.

Ajouter alors les 2 sucres en même temps et battre à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter l'oeuf et l'extrait de vanille et battre à nouveau.

Dans un autre récipient, mélanger la farine, la levure et le sel. Incorporer à la préparation en battant à vitesse lente. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger encore.

Prendre une demi cuillère à soupe de pâte, en faire une petite boule entre vos mains, et la déposer sur la feuille de papier cuisson. Répéter l'opération pour le reste de la pâte et déposer les boules sur la feuilles de papier cuisson de façon espacée pour ne pas que les cookies se touchent lors de la cuisson.





Faire cuire pendant 10 minutes. Sortir les cookies du four. Rapidement, utiliser le dos d'une cuillère pour presser le centre des cookies et y creuser une cavité. Puis les remettre de nouveau au four pour 6 à 10 minutes. Les cookies doivent être juste dorés (pas brunis). Pendant ce temps, déballez les chocolats Lindt.

Lorsque les cookies sont cuits, laissez les refroidir un peu avant de placer une boule Lindt dans la cavité de chaque cookie. Attention, si le cookie est trop chaud, le chocolat va fondre et si le cookie est trop froid, elle ne va pas coller. Vous pouvez aussi attendre le refroidissement complet des cookies par sécurité et coller les boules avec un peu de chocolat fondu dans la cavité.



5

Mettre du Nutella dans une poche à douille avec une douille fine (j'avais pris une douille n°1,5) et dessiner les pattes de l'araignée sur les côtés des cookies (4 pattes de chaque côté)

Faire des petits boules avec la pâte à sucre et les coller à l'aide d'un peu de Nutella de la poche à douille sur les araignées. Enfin dessiner les pupilles à l'aide du feutre alimentaire noir ou d'un peu de chocolat fondu.

Voilà, il ne reste plus qu'à dévorer ces jolies petites araignées :)!



6

Pour mes autres idées gourmandes, je vous donne rendez-vous sur mon blog:

<http://fabtastic-cakes.blogspot.fr/>

A bientôt!

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)