

# Cookies araignées



by Morgane De Borre

PASTRY SHOW JUNIOR

## Ingrédients

Pour une 30aine de mini cookies

- 250 g de farine
- 2 g de levure
- 2 g de bicarbonate
- Une pincée de fleur de sel
- 130 g de beurre mou
- 230 g de sucre de canne
- 50 g d'oeuf
- 1 cc d'extrait de vanille
- Une trentaine de Maltersers
- 200 g de chocolat au lait
- Une soixantaine d'yeux en sucre



## Étapes

1. Dans la cuve du robot, mélangez le beurre mou et le sucre de canne.
2. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez l'œuf. Continuez à mélanger en pensant à bien racler le fond de la cuve à l'aide d'une maryse.
3. Ajoutez la farine préalablement tamisée, la levure, le bicarbonate et la fleur de sel. Pétrissez à vitesse lente et arrêtez-vous dès que la pâte est homogène.
4. Réalisez des boules de 20g que vous allez légèrement aplatir.

## Suite étapes

---

5. Placez au frais pour une heure.
6. Après repos, enfournez pour 7 min à 170°, chaleur tournante.
7. À la sortie du four, creusez le centre du cookie avec une
8. cuillère parisienne.
9. Laissez totalement refroidir.  
Une fois les cookies froids, faites fondre le chocolat au
10. micro-onde.  
Placez-le dans une poche sans douille afin de réaliser
11. les pattes de l'araignée.
12. Placez le Maltesers au centre.  
À l'aide du chocolat, placez également deux yeux en sucre.



**À vos  
tabliers les  
p'tits  
chefs !**

