

# Galletas araña de chocolate para Halloween

COOKING  
LOVERS TEKA



## Consejo del chef

Antes de servir tus galletas de araña, espera que el chocolate se endurezca del todo para conseguir un efecto más realista.

# Raciones para 20

**125 gr** Mantequilla sin sal fría  
**250 gr** Harina de trigo  
Una pizca de sal  
**70 gr** Azúcar  
**10 gr** Azúcar avainillado  
**1** Huevo  
**20** Bombones de chocolate con leche en forma de esfera  
**40** Ojos de azúcar  
**80 gr** Chocolate para postres

- 1** Cortar la mantequilla en dados y mezclar con la harina, la sal, el azúcar y el huevo hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 2** Envolver en plástico film y dejar 30 minutos en la nevera.
- 3** Tomar porciones de masa de 20 gramos, formar bolitas y colocar sobre bandejas de horno cubiertas con papel vegetal. Dejar separación entre ellas.
- 4** Aplanar con la mano para dejar forma de discos gruesos y, con el dedo, formar pequeños agujeros en el centro.
- 5** Cocer en el horno, precalentado a 180 °C con calor arriba y abajo, durante 10 minutos.
- 6** Retirar las bandejas del horno, repasar el agujero apretando con suavidad. Tienen que caber las esferas de chocolate).
- 7** Devolver al horno y cocer 7-8 minutos más.
- 8** Dejar enfriar las galletas completamente antes de decorar.
- 9** Fundir el chocolate con leche para postres e introducir en una manga pastelera con una boquilla redonda fina.
- 10** Dibujar ocho patas en cada galleta y usar para pegar el bombón en el agujero, así como los ojos de azúcar a los bombones.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-arana-de-chocolate-para-halloween/>

