

Galletas araña de chocolate para Halloween

COOKING
LOVERS TRISA



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/>

COOKING
LOVERS 