



## Consejo del chef

Puedes jugar a ponerles diferentes ojos y colocar las patas de muchas formas para hacer tus tarántulas más realistas y espeluznantes.

## Raciones para 10

**100 gr** Margarina

**100 gr** Azúcar de coco

Una pizca de sal

**200 gr** Harina

Una cucharadita de bicarbonato

**60 ml** Bebida vegetal

Una cucharadita de extracto de vainilla

Chispas de chocolate negro

Crema de cacahuete

Sticks o pretzels veganos

Ojos comestibles

- 1 Para hacer las galletas mezclamos el azúcar, la sal y la margarina en un cuenco. Añadimos la bebida vegetal y el extracto de vainilla.
- 2 Incorporamos la harina tamizada, previamente mezclada con el bicarbonato, e integramos.
- 3 Cuando obtengamos una mezcla homogénea agregamos las chispas de chocolate y repartimos suavemente. Refrigeramos durante 1 hora en el frigorífico.
- 4 Pasado este tiempo formamos bolitas de tamaño similar, las colocamos en una bandeja de horno engrasada o forrada con papel vegetal y horneamos a 180º durante 12-15 minutos, con el horno previamente precalentado.
- 5 Sacamos del horno y como seguirán un poco tiernas, con mucho cuidado y con ayuda de un palillo, hacemos 6 pequeños orificios en cada galleta (sin llegar a romperlas) y dejamos que enfrién completamente.
- 6 Para montar las galletas tarántula untamos crema de cacahuete en cada galleta y metemos en el congelador 10 minutos para que la crema endurezca un poco.
- 7 Formamos las patitas a gusto con los sticks o los pretzels uniendo con chocolate derretido.
- 8 Sacamos las galletas de la nevera, colocamos las patas sobre la crema de cacahuete dentro de cada orificio y decoramos la superficie con virutas de chocolate. Por último colocamos ojos comestibles.

## Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/galletas-tarantulas-veganas/>

