



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 enfríen 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/>

