



Aranyes de xocolata

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Halloween

Persones: 4 persones (12 unitats)

Dificultat: ★★ ★

Temps total d'elaboració: 1 h

Ajuda dels adults: Sí

INGREDIENTS

- 60 gr. de mantega sense sal
- 110 gr. de sucre
- 1 ou XL
- 90 gr. de farina per a pa de pessic
- 20 gr. de cacau sense sucre
- 1 culleradeta de llevat
- 60 ml de llet
- 1 culleradeta d'extracte de vainilla
- 125 ml de nata per a muntar
- 175 gr. de xocolata per a fondre
- 12 palets per a pop cakes
- Ulls de caramel
- Fideus de xocolata
- Fondant negre
- Motlle per a pop cakes



ELABORACIÓ

1. En un bol, bat la mantega (a temperatura ambient) junt amb el sucre. Quan estiguin integrats, incorpora l'ou i segueix batent.
2. Tamisa la farina, cacau i llevat sobre la mescla sense deixar de batre.
3. Incorpora la llet i l'extracte de vainilla; i bat fins que la mescla sigui homogènia.
4. Reparteix la mescla en el motlle per a pop cakes i forneja 25 minuts a 180°C. Deixa refredar i desemmotlla les boletes amb cura. Reserva-les.
5. Desfés 15g dels 175g de xocolata. Mulla un extrem dels palets per a pop cakes a la xocolata desfeta i els vas introduint un a un a les boletes de pa de pessic. Refrigera'ls 20 minuts.
6. Prepara la cobertura. Calenta la nata en una cassoleta i quan bulli incorpora la resta de xocolata. Remou bé i deixa templar. Amb l'ajuda d'una cullera cobreix les boletes de pa de pessic amb la cobertura que acabem de preparar. Reserva.
7. Amassa el fondant, i fes 8 boletes petites (per a cada bola de pas de pessic) per a donar-li la forma de les 8 potetes de l'aranya. Enganxa els ulls, introdueix les potetes de fondant i finalment, empolvora amb els fideus de xocolata. Divertides i delicioses!

NOTES

Qualsevol ocasió de caire festiu és un bon moment per compartir amb els més petits a la cuina. Aquestes són receptes molt originals i súper senzilles amb les que es divertiran.

AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.