

750g

Spider Cookies (SPÉCIAL HALLOWEEN)



22min



Facile



Budget moyen

Par [LifeLoveandChocolate](#)

Halloween est là, cette fête tant appréciée des enfants qui se parent de leur déguisements effrayants pour récolter un max de bonbons ! Cette année j'ai eu envie de faire des petites mignardises sucrées pour un délicieux goûter d'halloween ! Voici les Spider cookies !

Ingrédients

15 biscuits

200 g de beurre de cacahuètes

0,5 sachet de levure chimique

1 sachet de billes au chocolat Maltesers

Pâte à sucre

50 g de sucre de canne roux ou cassonade

1 oeuf

1 c. à s. de pâtes à tartiner

Matériel

Four traditionnel

Plaque de cuisson pour four

Préparation

Préparation : **10min**Cuisson : **12min**Attente : **5min****1**

Préchauffer le four à 170°C.

2

Mélanger tous les ingrédients ensemble.

3

Former des boules de 20g et déposer les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Enfourner les cookies pendant 10 à 12 minutes.

4

À la sortie du four, déposer un maltesers par cookie en appuyant légèrement.

5

Pendant que les cookies refroidissent, mettre la pâte à tartiner dans une poche à douille munie d'une douille simple fine, ou découper la poche pour obtenir un trou fin. Dessiner à la poche des monstrueuses pattes d'araignée.

6

Déposer sur les maltesers les yeux en sucre tout prêt ou forme les avec de la pâte à sucre blanche.

7

Il n'y a plus qu'à déguster !