

Cupcakes araignées



Ingrédients :



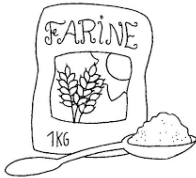
100 g de chocolat patisser



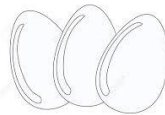
90 g de beurre



70 g de sucre



50 g de farine



3 œufs

Décoration :



Des lacets bruns
(bonbons)



De la pâte à tartiner







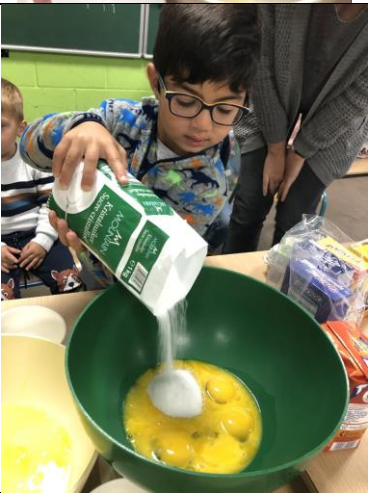


Des Smarties










Des vermicelles en chocolat

Préparation de la pâte :


1.		Préchauffer le four à 150°C
2.		Couper le beurre en dés dans un bol.
3.		Hacher le chocolat en petits morceaux à l'aide d'un couteau et ajouter au beurre.
4.		Faire fondre pendant 30 secondes au micro-ondes puis fouetter.


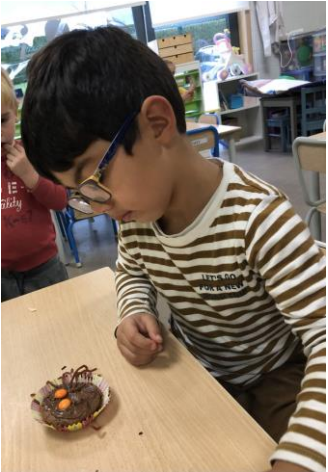

5.		Séparer le blanc des jaunes d'œufs.
6.		Ajouter le sucre.
7.		Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte blanche et mousseuse.
8.		Ajouter le beurre fondu avec le chocolat.

9.		Bien mélanger.
10.		Incorporer la farine.
11.		Mélanger.
12.		Monter les blancs en neige.

13.		<p>Incorporer délicatement les blancs à la préparation.</p>
14.		<p>Répartir la pâte dans les caissettes.</p>
15.		<p>Laisser cuire les cupcakes au four pour environ 25 minutes.</p>

Dressage et décoration :

1.		<p>Tartiner le dessus des cupcakes avec la pâte à tartiner.</p>
----	-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

2.		Installer les Smarties pour les yeux.
3.		Percer des petits trous pour les pattes et ajouter les lacets (bonbons)
4.		Saupoudrer de vermicelles en chocolat.



Bon appétit !!!