- Galletas de arañas con crema de cacahuate -

INGREDIENTES

Para las galletas:

230 g de mantequilla, sin sal y a temperatura ambiente
80 g de crema de cacahuate
Una taza de Azúcar Glass PostreliciosoUn chorrito de Vainilla Molina Cristalina

60 ml de leche

420 g de harina
1 1/2 cucharadita de levadura en polvo

1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

4 cucharadas de azúcar

4 cucharadas de crema de cacahuate

Para las arañas:

16 caramelos rellenos de crema de cacahuate o de chocolate

60 g de chocolate amargo
Ojos saltones de glaseado real

PROCEDIMIENTO

Para las galletas
1. Precalienta el horno a 180 °C y forra 2 bandejas de horno con papel encerado.

2. Bate la mantequilla, la crema de cacahuate y el Azúcar Glass Postrelicioso hasta obtener una mezcla ligera y cremosa.

3.Añade un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y la leche. Bate de nuevo hasta obtener una mezcla uniforme.

4. Agrega la levadura, el bicarbonato y la harina previamente tamizada, y revuelve con una palita.

5. Forma 12 bolas con la masa de galletas utilizando una cuchara para helados.

6. Con una cuchara, vierte cantidades iguales de crema de cacahuate en el centro de las galletas y forma de nuevo las bolitas.

7. Pasa las bolitas de galletas por el azúcar.

8. Coloca las galletas en la bandeja forrada, presionándolas ligeramente y dejando espacio entre ellas, ya que se extenderán al hornearse.

9. Hornea durante 25 minutos.

10. Cuando estén listas, retira las bandejas del horno.

11. Deja enfriar las galletas en la bandeja.

Para las arañas:

12. Derrite en el microondas el chocolate dentro de un bowl resistente al calor en intervalos de 10 segundos.

13. Vierte el chocolate en una manga pastelera y corta la punta.

14. Dibuja una gota de chocolate en el centro de la galleta y pega los caramelos de crema de cacahuate. Dibuja 6 líneas, tres a cada lado del caramelo para que parezcan las patas de a

15. Coloca dos pequeños puntos de chocolate en la parte superior de los caramelos y pega los ojos saltones.

16. ¡Disfruta!