Mini chefs

Galletas araña

Kinder Schoko-Bons

Ingredientes:

para 16 galletas

Masa:

- **110 g de mantequilla**
- **140 g de azúcar**
- **1 huevo (60 g)**
- **1 pizca de sal**
- **150 g de harina**
- **50 g de harina integral**
- **50 g de almendra molida**

Decoración da araña:

- **60 ml de nata montada**
- **100 g de chocolate negro**
- **16 Kinder Schoko-Bons (96 g)**
- **Ojos de azúcar (alternativa: 30 g de fondant blanco)**

Elaboración:

1.

En primer lugar, precalienta el horno a 160 °C con calor arriba y abajo, y forra una bandeja de horno con papel de hornear.

2.

¡Ya podemos empezar a preparar las galletas! Para ello, bate la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una textura cremosa. A continuación, añade el huevo y la pizca de sal, y mezcla bien.

3.

En otro bol, mezcla la harina, la harina integral y la almendra molida. Incorpora esta mezcla al resto de la masa y remueve bien.

4.

Con la ayuda de una cuchara, coloca primero pequeños montoncitos de masa sobre la bandeja y luego aplánalos ligeramente. Lo ideal es hacer un pequeño hueco en el centro para poder colocar después el Kinder Schoko-Bons. Asegúrate de colocar los montoncitos de masa a unos 5 cm de distancia entre sí. Hornea las galletas durante unos 15 minutos hasta que se doren, sácalas del horno y déjalas enfriar.

5.

A continuación, monta la nata y funde el chocolate negro al baño maría; deja que se enfríe un poco. Mezcla la nata montada y el chocolate fundido hasta obtener una masa homogénea. A continuación coloca un Kinder Schoko-Bons en cada galleta para formar el cuerpo de la araña. Si es necesario, fija el Kinder Schoko-Bons con un poco de chocolate derretido. Para las patas de araña, vierte la mezcla de chocolate y nata en una manga pastelera con una boquilla pequeña y dibuja líneas finas sobre las galletas. Pega los ojos de azúcar con un poco de chocolate derretido en el centro del Kinder Schoko-Bons, ¡y ya están listas las galletas araña de Kinder Schoko-Bons!

Tiempo: **60 minutos**

Porciones: **16**
Por porción: **53 g**
Por porción: **203 kcal**