

Bolachas  
aranha

## Ingredientes:

para 16 bolachas

## Massa:

- 110 g de manteiga
- 140 g de açúcar
- 1 ovo (60 g)
- 1 pitada de sal
- 150 g de farinha
- 50 g de farinha integral
- 50 g de amêndoa moída

## Decoração da aranha:

- 60 ml de chantilly
- 100 g de chocolate preto
- 16  (96 g)
- Olhos de açúcar (alternativa: 30 g de fondant branco)

## Preparação:

1.

Em primeiro lugar, pré-aquece o forno a 160 °C com calor em cima e em baixo, e forra o tabuleiro para forno com papel vegetal.

2.

Já podemos começar a fazer as bolachas! Para isso, bate a manteiga com o açúcar até obteres uma textura cremosa. A seguir, adiciona o ovo e a pitada de sal, e mistura bem.

3.

Noutra tigela, mistura a farinha, a farinha integral e a amêndoa moída. Junta esta mistura ao resto da massa, e mexe bem.

4.

Com a ajuda de uma colher, coloca primeiro pequenos montinhos de massa no tabuleiro e, depois, espalma-os ligeiramente. O ideal é fazer um pequeno buraco no centro para poderes pôr depois o . Assegure-se de colocar os montinhos de massa a uns 5 cm de distância entre si. Leva as bolachas ao forno durante 15 minutos até estarem douradas, tira-as do forno e deixa-as arrefecer.

5.

A seguinte, bate as natas em chantilly e funde o chocolate preto em banho-maria; deixa arrefecer um pouco. Mistura o chantilly e o chocolate fundido até obteres uma massa homogénea. A seguir, coloca um  em cada bolacha para fazeres o corpo da aranha. Se for necessário, fixa o Kinder Schoko-Bons com um bocadinho de chocolate derretido. Para as patas da aranha, verte a mistura de chocolate e nata numa manga de pasteleiro com uma boquilha pequena e desenha linhas finas em cima das bolachas. Cola os olhos de açúcar com um bocado de chocolate derretido no centro do Kinder Schoko-Bons, e já estão prontas as bolachas aranha !

Tempo: 60 minutos

Porções: 16

Por porção: 53 g

Por porção: 203 kcal