

Araignées et citrouilles à croquer

Pour 8 gâteaux

Préparation : 15 min - Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir à pâtisser type Nestlé
- 150g de beurre
- 180g de sucre
- 1cs de farine
- 4 oeufs
- 100g de chocolat blanc
- 50g de jus d'orange
- 1 pointe de colorant orange en gel
- Réglette rond
- Dragibus noir ou orange



Ustensiles spécifiques : deux saladiers, une casserole, un fouet, une empreinte de 8 volcans et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et placer les empreintes volcans sur la plaque perforée.
- Faire fondre le beurre et le chocolat noir au bain-marie.
- Dans un saladier, fouetter les œufs et le sucre.
- Ajouter la farine. Bien mélanger.
- Ajouter le chocolat fondu et lisser le tout.
- Verser dans les empreintes et enfourner durant 15 min.
- Laisser reposer quelques minutes avant de démouler.
- Dans une casserole, faire chauffer le jus d'orange.
- Une fois chaud, ajouter les carrés de chocolat blanc et mélanger.
- Ajouter la pointe de colorant et lisser de nouveau.
- Laisser tiédir et verser dans les creux des volcans.
- Décorer avec la réglette pour former des pattes.
- Ajouter un Dragibus pour former la tête.

Bon appétit !



Moule Volcans

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle