

## BISCUIT HALLOWEEN : LE FANTÔME COEUR CHOCOLAT



Découvrez la délicieuse recette des cupcakes d'Halloween aux araignées ! C'est une recette partagée de génération de sorcière en génération de sorcière et qui est TOP SECRÈTE. Cette année, pour Halloween, nous avons décidé de vous la partager mais attention ! Vous risquez fort de devenir accro à ces délices monstrueux.

### LES INGRÉDIENTS POUR LES BISCUITS D'HALLOWEEN :

360g de farine 200g de beurre 120g de sucre Pâte à tartiner 1c. à s. d'eau

### LES ÉTAPES DES BISCUITS D'HALLOWEEN :

Préchauffez le four à 180°C Commencez par battre ensemble le beurre et la farine avec un peu d'eau. Une fois que la pâte est bien homogène, laissez-la reposer au moins 60 min au réfrigérateur. Aplatissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Sur une feuille de papier, découpez une forme de fantôme qui vous permettra de découper les différentes formes dans la pâte. Laissez cuire les formes de fantômes pendant 13 minutes. Une fois les gâteaux refroidis, il faudra les assembler deux par deux en mettant de la pâte à tartiner au milieu. Vous pouvez aussi mettre de la confiture.

Il ne vous reste plus qu'à dévorer ces petits fantômes.