



MAGDALENAS ARÁCNIDAS

INGREDIENTES:

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| · 200 g Harina | · 300 g Leche |
| · 3 cda. Cacao en polvo | · 12 Palitos de regaliz blandos |
| · 3 cda. Levadura en polvo | · 24 Lentejas de chocolate |
| · 2 Huevos | · 1/2 Paquete Cobertura oscura |
| · 100 g Azúcar | · 1/2 Paquete Fideos de chocolate |
| · 80 ml Aceite de girasol | |

Precalentar el horno a 160° y engrasar un molde para 12 magdalenas o introducir moldes de papel. Batir el huevo, el azúcar, el aceite y la leche. Mezclar con cuidado con la harina, el cacao y la levadura en polvo hasta obtener una mezcla homogénea.

Introducir la masa en los moldes y hornear a 160° durante unos 20 minutos. Dejar que las magdalenas se enfríen completamente.

Derretir la cobertura. Cortar los palitos de regaliz blandos por la mitad para obtener trozos de unos 7 centímetros de largo. Partir nuevamente estos trozos verticalmente. Estas son las patas de las arañas. De esta manera se obtienen 8 patas de araña por palito de regaliz.

Como alternativa al regaliz se pueden usar gusanos de gominola.

Glasear las magdalenas con la cobertura y presionar las patas sobre el glaseado aún húmedo. A continuación añadir 2 lentejas de chocolate por magdalena sobre el glaseado húmedo y presionar. Para finalizar, espolvorear los fideos de chocolate sobre las magdalenas.

¡Ya están listas las magdalenas arácnidas!