

¿A qué saben las nubes?

CUPCAKES ARAÑA

Ingredientes:

Para 24 arañitas (mini cupcakes) y todavía sobrará para hacer “la madre de todas las arañas”:

175 gr de mantequilla a temperatura ambiente
150 gr de azúcar glas
175 gr de harina
2 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo
4 huevos
papelillos rizados de tamaño pequeño y de color oscuro

Para el disfraz de araña:

45 gr de mantequilla a temperatura ambiente
50 gr de azúcar glas
1 cucharada de leche
1 cucharadita de cacao en polvo sin azúcar
azúcar de color negro (se puede sustituir por granillo de chocolate)
caramelitos o gominolas de color rojo para los ojos
tiras de regaliz blandito para las patas

1.- Precalentamos el horno a 170 grados. Colocamos un papel rizado en cada uno de los moldes de mini cupcakes (si vuestros moldes son grandes no hay problema, solamente que las arañas serán de tamaño tropical).

2.- En un bol grande batimos la mantequilla con el azúcar glas hasta que quede esponjoso, seguimos batiendo y añadimos los huevos uno a uno, la harina, la levadura y por último el chocolate en polvo. Continuamos batiendo durante unos 2 o 3 minutos hasta lograr una masa suave.

3.- Con una cuchara vamos distribuyendo la masa en los moldes, con cuidado de que no llegue al borde, en cuyo caso al subir en el horno, se desbordaría y no quedarían redonditos, que es precisamente lo que buscamos. Horneamos durante 10 minutos. Dejamos unos minutos que se enfríen, y a continuación sacamos los cupcakes y enfriamos sobre una rejilla. Si tenemos más masa volvemos a repetir este último punto con lo que nos queda.

4.- Para el “disfraz”:

a.- En un bol batimos la mantequilla con el azúcar glas, la cucharada de leche y la cucharadita de cacao para realizar la cobertura.

b.- Una vez que los mini cupcakes estén fríos, vamos cubriendo la parte superior con una capita de la cobertura, y los rebozamos en el azúcar negro (o bien en el granillo de chocolate).

c.- Con un palillo realizamos 4 agujeritos a cada lado de la araña, en ellos iremos insertando trocitos de unos 5 cm de largo de tiras de regaliz blandito para hacer las patas. En la parte de arriba colocaremos dos gominolas o caramELITOS rojos para los ojos.