



BISCOITO DE ARANHA

Rendimento: 20 unidades

Tempo de preparo: 1 h

Tempo de forno: 20 min

Temperatura do forno: Média (180 °C)

Tempo de geladeira: 30 min

Tempo total: 1 h 20 min

Capacidade da xícara: 200 ml

Ingredientes:

BISCOITO CLARO

1 xícara (chá) de manteiga sem sal (180 g)

$\frac{3}{4}$ xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (120 g)

1 ovo (60 g)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo (330 g)

1 colher (chá) de fermento em pó (4 g)

1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

BISCOITO DE CHOCOLATE

$\frac{1}{4}$ xícara (chá) de manteiga sem sal (45 g)

$\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar refinado UNIÃO (80 g)

1 ovo

1 xícara (chá) de farinha de trigo (110 g)

2 colheres (sopa) de cacau em pó (20 g)

$\frac{1}{2}$ colher (café) de fermento em pó (1 g)

1 colher (café) de essência de baunilha (2,5 ml)

MONTAGEM

200 gramas de chocolates meio amargo derretido

gotas de chocolate branco

Modo de preparo:

BISCOITO CLARO

1) Em uma tigela, misture a manteiga com o açúcar refinado UNIÃO até formar um creme homogêneo.

2) Junte o ovo e misture bem.

3) Acrescente a farinha de trigo, o fermento e a baunilha, e amasse formando uma bola.

4) Embale em filme plástico e leve à geladeira para descansar por 30 minutos.

5) Divida a massa em 20 porções, modele bolinhas e, com o dedo, aperte no meio formando um buraco.

6) Coloque em uma assadeira untada e leve ao forno preaquecido (180°C) por

aproximadamente 20 minutos ou até que dourem levemente.

7) Retire do forno e reserve até esfriar.

BISCOITO DE CHOCOLATE

8) Em uma tigela, misture a manteiga com o açúcar refinado UNIÃO até formar um creme homogêneo.

9) Junte o ovo e misture bem.

10) Acrescente a farinha de trigo, o cacau em pó, o fermento e a baunilha, e amasse formando uma bola.

11) Embale em filme plástico e leve à geladeira para descansar por 30 minutos.

12) Divida a massa em 20 porções e modele bolinhas.

13) Coloque-as em uma assadeira untada e leve ao forno preaquecido (180°C) por aproximadamente 20 minutos ou até dourar levemente.

14) Retire do forno e reserve até esfriar.

MONTAGEM

15) Coloque o chocolate meio amargo em um refratário e leve ao micro-ondas por aproximadamente 1 minuto para derreter. Reserve.

16) Em uma assadeira forrada com papel-manteiga, coloque os biscoitos de baunilha um do lado do outro, deixando um espaço entre eles de aproximadamente 2 cm.

17) Coloque o chocolate derretido em um saco de confeitar e corte um furo bem pequeno.

18) Na cavidade do biscoito de baunilha, coloque o chocolate derretido até completar toda a cavidade.

19) Pegue a bolinha de biscoito de chocolate e coloque na cavidade preenchida com chocolate derretido, segurando até que as partes estejam grudadas.

20) Aguarde secar.

21) Coloque dois pingos do chocolate derretido na base mais larga das mini gotas de chocolate branco e "cole" no biscoito de chocolate, fazendo os olhos.

22) Espere secar.

23) Para fazer o preto dos olhos, mergulhe um palito de madeira no chocolate derretido e faça uma bolinha na parte mais fina das mini gotas de chocolate branco.

24) Para fazer as pernas da aranha, utilizando o saco de confeitar com o chocolate derretido faça quatro riscos em dois lados opostos do biscoito de baunilha.

25) Deixe o chocolate endurecer em temperatura ambiente.

26) Sirva em seguida.

DICAS

Você pode substituir a baunilha da massa por 1 colher (sopa) de raspa de laranja ou limão.