COCINA EN CASA

Magdalenas de araña

Fuente: conmishijos.com

Llega el día de Halloween y hay que preparar un desayuno o merienda adecuado para dar mucho miedo. Cocinar con toda la familia es muy divertido y más si es para preparar la fiesta de Halloween. Te proponemos esta receta de magdalenas arañas para que conquistarán a cualquier invitado gracias a su aspecto.

Ingredientes: (8 magdalenas)

* 120 g de mantequilla
* 120 g de azúcar
* 120 g de harina
* 100 g de chocolate
* 2 huevos
* Una cucharadita de levadura

Para la decoración:

* 200 g de mantequilla
* 125 g de azúcar glass
* 20 g de cacao
* Virutas de chocolate
* Caramelos con forma de huevo
* Espaguetis de golosina

Preparación:

* Reúne todos los ingredientes para las magdalenas y reúne todos los ingredientes para la decoración. Precalienta el horno a 180 ºC.
* Pon el chocolate y la mantequilla a derretir en un cazo a fuego lento. Pon los huevos con el azúcar en una fuente y bate hasta conseguir una mezcla espumosa. Añade la harina y la levadura. Echa el chocolate fundido y remueve hasta que la masa quede homogénea.
* Rellena los moldes de magdalena hasta 2/3 ya que después la masa va a aumentar de volumen. Hornea durante 20 o 25 minutos.
* Prepara el glaseado mezclando la mantequilla con el azúcar glass. Añade el cacao y sigue batiendo algunos minutos hasta que quede muy cremoso y homogéneo.
* Cuando las magdalenas ya se hayan enfriado, unta el glaseado sobre ellas con una espátula o un cuchillo de punta redonda.
* Corta los espaguetis de golosina en 8 trozos de la misma longitud y ponlos sobre el glaseado, cuatro a cada lado de la magdalena. Pon las magdalenas boca abajo sobre las virutas de chocolate y aprieta para que se queden pegadas en el glaseado. Pon los caramelos con forma de huevo sobre las magdalenas utilizando el glaseado como si fuera pegamento. Haz lo mismo con cada magdalena.

