

Cupcakes araignées

Source de la recette :

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/4891-cupcakes-araignee>

Portions : 12 portions

Préparation : 15 minutes

Cuisson : Selon la recette de cupcakes



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Ingrédients

- ✓ 1 recette de cupcakes de base à la vanille (voir recette)
- ✓ 1 recette de glaçage à la vanille ou à l'orange (nous avons acheté du glaçage pour la recette)
- ✓ 72 quartiers de réglisse noire torsadée (nous avons pris de la réglisse rouge pour la recette)
- ✓ 12 amandes enrobées de chocolat (nous des petites barres de chocolat pour la recette)
- ✓ Chapelure de biscuits Oréo (nous avons pris des pépites pour la recette)

Préparation

1. Garnir les cupcakes de glaçage à la vanille. Pour les pattes de l'araignée, tailler de longs quartiers de réglisses rouges (environ 6 quartiers par gâteau). Les déposer sur chaque petit gâteau. Pour le corps de l'araignée, déposer une petite barre de chocolat entre les pattes. Pour une araignée farfelue, couvrir de pépites de couleur.