

## Recette cupcakes Halloween

### Ingrédients :

- 1 tasse de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 œufs
- 1 tasse et demie de farine
- 1 yaourt vanille
- ½ sachet de poudre à lever



1. Préchauffer le four à 240 degrés.
2. Casser les œufs et les battre avec les sucres.
3. Mélanger au robot jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
4. Rajouter peu à peu la farine en alternance avec le yaourt vanille.
5. Mettre le ½ sachet de poudre à lever.
6. Remplir à moitié les moules en papier pour cupcakes.
7. Enfourner pendant environ 15 min.
8. Les sortir du four et laisser refroidir.

## Recette crème ganache montée :

### Ingrédients :

- Colorant alimentaire.
- Crème liquide entière 30%
- Chocolat blanc 120 gr
- Sirop de glucose 20 gr



1. Réchauffer 100 gr de crème avec le glucose.
2. Déposer sur le chocolat blanc et mélanger pour bien émulsionner avec le fouet.
3. Puis, rajouter simplement 200 gr de crème et mélanger.
4. Mettre au frigo 24h et le lendemain battre le tout au batteur.

Disposez comme vous le souhaitez la crème de ganache montée sur les petits gâteaux qui sont dans leur moule afin de créer des petites créatures rigolotes pour Halloween !

## Recette biscuits Halloween :

Ingrédients :

125 gr sucre

1 œuf

125 gr beurre

1 pincée de sel

½ zeste de citron

250 gr farine



Préchauffer le four à 250 degrés.

Mélanger le beurre et l'œuf. Rajouter le sucre et la pincée de sel ainsi que le zeste de citron.

Mélanger au fouet durant quelques minutes.

Rajouter peu à peu la farine et former une boule.

Déposer 1h au frigo.

Faites vos formes (petits fantômes, sorcières, etc.)

Enfourner env.10 min à 180-200 degrés.

⇒ Vous pouvez faire fondre du chocolat blanc au bain marie avec du colorant alimentaire et décorer vos biscuits

## Ingrédients :

100 gr de sucre  
1 sachet sucre vanillé  
1 œuf  
100 gr beurre  
200gr de farine  
1 pincée de sel  
Amande non salées  
Confiture de fraise



## Préparation:

Mélangez la farine, le sucre, la vanille et le sel dans un récipient. Ajoutez le beurre puis malaxez du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte sableuse.

Incorporez rapidement l'œuf à la préparation et mélangez jusqu'à obtenir une boule de pâte bien lisse. Couvrez d'un torchon propre et laissez reposer 1h au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C. Au rouleau, étalez la pâte sur un plan de travail fariné. Formez des « doigts de sorcières », en entaillant délicatement à l'aide d'un couteau non coupant des lignes (comme ceux des doigts).

Pressez à l'aide du dos d'une cuillère le bout du doigt pour venir y déposer une amande créant ainsi « l'ongle ».

Déposez-les sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson (disposez en boudins du papier aluminium pour y déposer les « doigts » afin que ceux-ci prennent une forme naturelle, légèrement arrondis. Enfourez pour 10 min et laissez refroidir à la sortie du four.

La recette peut être faite et découpée en

Emporte-pièces ronds.

Une fois les biscuits refroidis venez les tremper dans du chocolat blanc fondu en bain marie.

Rajoutez des yeux et à l'aide d'une petite poche à douille (une fois la première couche de chocolat fondu refroidie) versez des « filets » de chocolat blanc pour imiter des bandelettes.

