

Des biscuits d'Halloween avec Biscoff®

3 étapes
10 portions

Venez délicieusement effrayants cet Halloween avec une friandise aussi amusante à préparer qu'à dévorer. À parts égales effrayante et irrésistible, c'est la façon parfaite d'adoucir la saison.

Ingrédients

20 biscuits Biscoff®
100 g de pépites de chocolat blanc
1/4 de cuillère à café de sel
pâte à tartiner Biscoff® de 300 g
100 g de sucre à glace
20 petits yeux comestibles (par exemple faits de sucre)

Préparation

1. Faites fondre les pépites de chocolat blanc et le sel au micro-ondes ou au bain marie. Trempez le dos des biscuits Biscoff® dans le chocolat. Placez-les avec le côté chocolat vers le haut sur une assiette et mettez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat soit pris.

2. Ajoutez la pâte à tartiner Biscoff® dans un autre bol. Ajoutez le sucre glace et mélangez jusqu'à ce que ce soit épaissi. Ajoutez ce glaçage à la crème Biscoff® dans une poche à douille avec une buse en étoile attachée.

3. Sortez les biscuits Biscoff® du frigo et ajoutez le glaçage à la crème Biscoff® sur la moitié d'entre eux. Placez l'autre moitié sur le glaçage. Mettez deux yeux comestibles dans le glaçage. Placez au réfrigérateur pendant 1 heure jusqu'à ce que ce soit pris.