

PETITS GATEAUX FANTOMES POUR HALLOWEEN

Pour 8 fantômes

8 biscuits à la cuiller

De la pâte à tartiner

250 g de sucre glace (plus ou moins)

1 blanc d'oeuf

1 c. à soupe d'huile

4 gouttes de jus de citron

1 tube de décoration chocolat



Couper les biscuits en deux.
Badigeonner une moitié de pâte à tartiner puis la coller à l'autre moitié.

Préparer le glaçage en fouettant le blanc d'oeuf avec le jus de citron sans le monter en neige, juste pour le "casser".
Ajouter le sucre glace et mélanger jusqu'à l'obtention d'un glaçage épais, ajouter du sucre glace s'il le faut.
Ajouter l'huile pour le brillant, mélanger.
Plonger les biscuits et les recouvrir de glaçage.



Laisser sécher quelques minutes sur une grille ou du papier sulfurisé.

Décorer à l'aide d'un tube chocolat prêt à l'emploi, à défaut vous pouvez juste mettre des pépites de chocolat en guise des yeux et ne pas mettre la bouche.
Laisser sécher complètement 2 heures.