

Doigts de sorcière ou dedos de bruja

Ingredients
260g de farine
1 oeuf
40g de poudre d'amande
110g de sucre glace
155g de beurre mou
des amandes entières
Dorure
1 jaune d'oeuf
1cuillère à soupe de lait

Étape de la recette

- Pour environ 26 biscuits -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre, le sucre glace 30s/vitesse 2

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 2.5

Verser la poudre d'amande et la farine 25s/vitesse 2.5

Filmer la pte et mettre au frais 1h

Prchauffer le four 170C

Former environ 26 doigts

Faire des traits pour dessiner les phalanges comme sur nos doigts et placer au bout (en guise d'ongle) une amande en appuyant lgrement

Mettre 10 minutes au conglateur

Mlanger le jaune d'oeuf et le lait

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les doigts avant de les enfourner pour 20 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Pour l'effet sanglant, dguster les doigts avec un coulis de fruits rouges, une confiture ou une gele de groseille, selon vos gots

ASTUCE

Vous pouvez remplacer l'amande entière par une cacahuète, l'effet est tout aussi réussi et c'est moins cher
src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr