



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
1 cuillère 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 pâte et mettre au frais 1h

Préchauffer le four à 170°C

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 légèrement

Mettre 10 minutes au congélateur

Mélanger 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, déguster les doigts avec un coulis de fruits rouges, une confiture ou une gelée de groseille, selon vos goûts

ASTUCE

Vous pouvez remplacer l'amande entière par une cacahuète, l'effet est tout aussi réussi et est moins cher;

`src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />`