

Spooky recipe

Doigts de sorcière pour Halloween



Préparation: 10 mn - Cuisson: 10 mn.

Ingrédients pour 15 à 20 doigts:

- 150 g de farine
- 50 g de sucre roux
- 100 g de beurre demi sel mou
- 2 cuillères à soupe de lait
- Amandes émondées
- Cacao

Recette:

1-Dans un saladier verser la farine et le sucre.

2-Ajouter le beurre et sabler la pâte du bout des doigts.

3-Ajouter le lait et former une belle boule bien homogène.

4-Prélever des petits morceaux de pâte pour former des petits "boudins".
Creuser une des extrémités avec le pouce et déposer une amande émondée.
Dessiner les phalanges au couteau. Salir les doigts avec du cacao.

5-Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

6-Déposer les doigts sur une plaque antiadhésive et cuire au four 10 mn.
Attention ! La pâte a tendance à s'étaler à la cuisson alors "reformer" les doigts
avec deux spatules plusieurs fois au cours de la cuisson.

7-Laisser refroidir avant de déguster.