



# Halloween :

## Doigts de sorcière

Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 20 à 25 mn

Ingrédients : pour 30 doigts de sorcière

- 350g de farine (ou 175g de farine blanche + 175g de farine semi-complète)
- 1 c. à café de levure chimique
- 225g de beurre à température ambiante
- 125g de sucre glace
- 1 gros oeuf
- 1 c. à café d'extrait d'amande
- 1 c. à café de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- 100g d'amandes
- confiture de fraises/gelée de groseille

### PREPARATION

1 – Dans un saladier (ou le bol du robot) mélanger le beurre, le sucre glace, l'oeuf, les extraits d'amande et de vanille.

2 – Ajouter ensuite le mélange farine/levure/pincée de sel. Pétrir et mettre en boule. Couvrir d'un film alimentaire et mettre au frais pendant 30 minutes.

Préchauffer le four Th 5/6 à 160°C.

3 – Sortir la pâte du réfrigérateur par petites quantités. Prendre la valeur d'une cuillère à café de pâte, en faire une petite boule. Puis, à l'aide du papier sulfurisé, rouler la boule pour lui donner la forme d'un doigt. Ecraser un peu chaque doigt au niveau des phalanges et dessiner quelques petites entailles pour imiter les plis de la peau. En pressant un peu, déposer une amande entière à l'extrémité du doigt pour donner l'impression d'un ongle bien long. Répéter cette opération jusqu'à épuisement de la pâte.

5 – Déposer les doigts sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

### CUISSON :

Mettre au four à 160°C pendant 20 à 25 mn : les biscuits doivent très légèrement dorés.

**FINITION** : Retirer délicatement l'amande incrustée dans chaque biscuit. Etaler un peu de confiture à l'emplacement de l'ongle et remettre l'amande à sa place en pressant un peu pour que la confiture déborde sur les côtés.