

BISCUITS DOIGTS DE SORCIERE MOMIFIES HALLOWEEN



Ingrédients :

- Des amandes entière avec la peau (1 par biscuit)
- 470 gr de farine
- 225 gr de beurre **mou** mais pas liquide
- 160 gr de sucre en poudre ou granulé blanc
- 1 œuf moyen
- 1 CAC d'arôme vanille
- 1 CAC d'épices à gâteau si vous voulez.

Équipement : Plaques de cuisson – Papier de cuisson

Recette :

- Batta le beurre mou et le sucre pour obtenir un mélange léger et pâle.
- Ajouter l'œuf et la vanille puis la farine, finir de pétrir à la main.



– Rouler un boudin de pâte.

– Le presser dans sa paume en appuyant avec le pouce sur l'extrémité la plus épaisse.



- Faire faire un quart de tours au boudins
- Presser à nouveau toujours en appuyant avec le pouce sur l'extrémité la plus épaisse.



- Si nécessaire corriger la forme en pressant délicatement avec les doigts en éventail.



- Enfoncer une amande dessus en enfonçant un peu de la longueur de l'amande dans la pâte. Voir photo ci-dessus.



- Couper la partie épaisse bien droite pour donner l'impression de doigts sectionnés (beurk).
 - Posez sur la plaque à four couverte de papier de cuisson, ne pas graisser.
 - Réfrigérer 30 minutes.
 - Pendant ce temps préchauffer le four à 170° C.
 - Enfourner jusqu'à ce que le biscuit soit blond et très légèrement doré sur la pointe.
 - Laisser refroidir complètement avant de manipuler.
- Vous pouvez tremper la partie coupée dans du glaçage rouge par exemple pour un effet sanguinolent.