

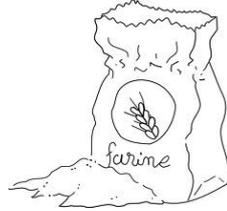
DOIGTS DE SORCIÈRES



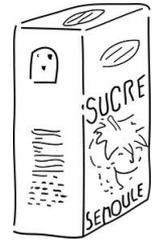
Ingrédients



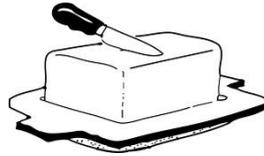
250 g de farine



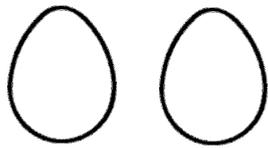
150 g de sucre en poudre



125 g de beurre



2 œufs



1 sachet de sucre vanillé



1 cuillère à café d'eau de fleur
d'oranger



Des amandes émondées



Du colorant alimentaire



Ustensiles



1 saladier



1 verre mesureur



1 couteau



1 planche à découper



1 plaque de cuisson



1 pinceau fin



1 ramequin



1 cuillère à café



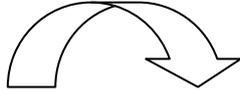
Etapes



PRECHAUFFER le
four thermostat 5/6

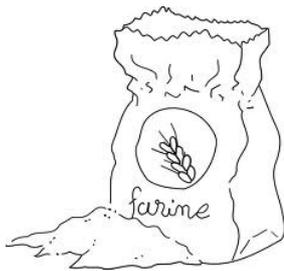
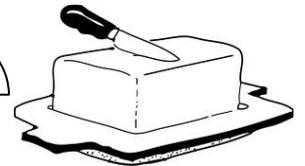
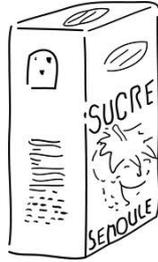
1

COUPER le beurre en morceaux.



2

VERSER la farine, le sucre, la fleur
d'oranger, le sucre vanillé et le
beurre.



3

AJOUTER les œufs et MELANGER
avec les mains

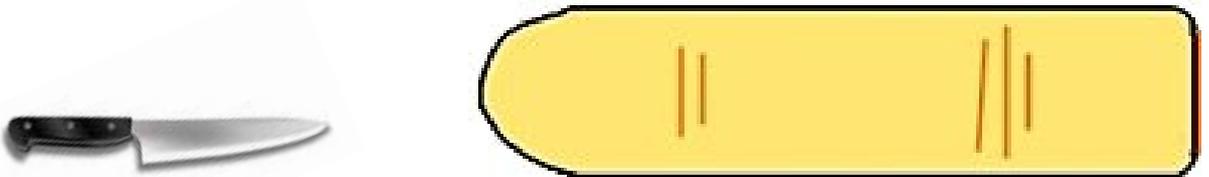


4

FORMER des boudins de pâte en forme de doigts.



TRACER des petits traits au couteau sur les articulations.



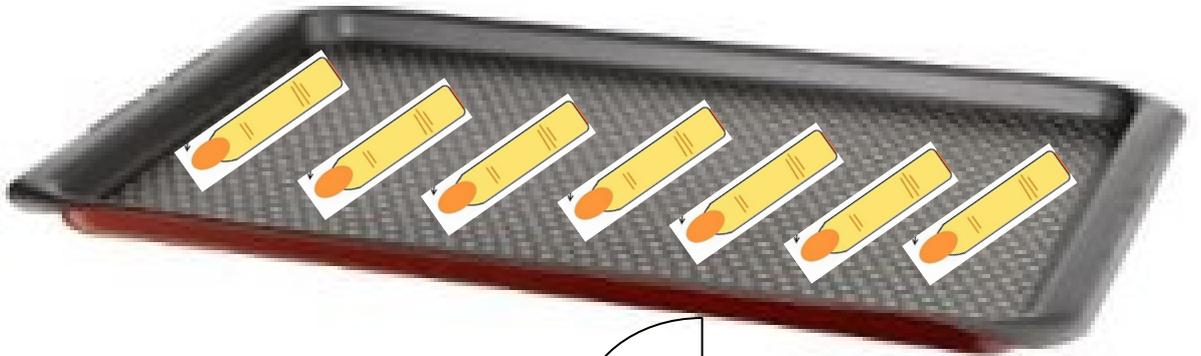
5

POSER une amande émondée au bout du doigt pour faire l'ongle.



6

METTRE les doigts sur la plaque de cuisson.

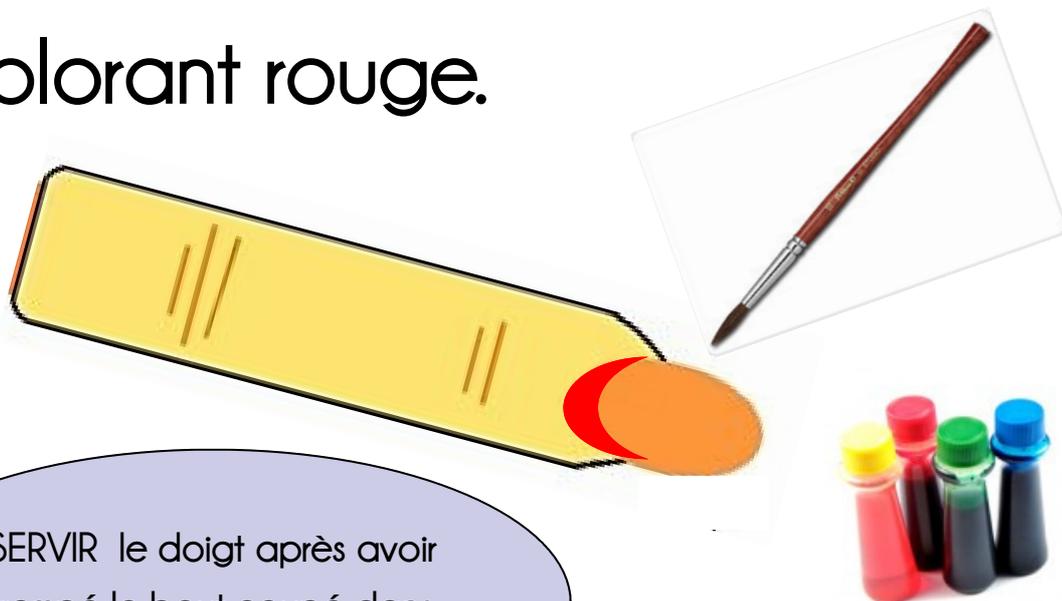


METTRE au four
10 à 15 minutes



7

PEINDRE le tour de l'ongle avec du colorant rouge.



SERVIR le doigt après avoir trempé le bout coupé dans de la confiture de framboises !