

# LES DOIGTS DE SORCIÈRE

## Les ingrédients :

- beurre ramolli = 230 g
- sucre glace = 130 g
- 1 oeuf
- De l'essence d'amande = quelques gouttes
- De l'extrait de vanille = quelques gouttes
- de farine = 357 g
- levure chimique = 1 cuillère à café
- sel = 1 pincée
- amandes entières
- gelée de fraises ou de framboise

## Les ustensiles :

- Un grand bol
- Un fouet
- Du film transparent



1. Dans un bol, **battre : le beurre, le sucre glace, l'essence d'amande et la vanille**
2. **Ajouter** : la farine, la levure et le sel et continuer à **battre**.
3. **Couvrir** avec le film et **mettre au réfrigérateur** pendant 30 minutes.
4. **Travailler** 1/4 de la pâte à la fois en laissant le reste au réfrigérateur, **façonner** 1 c à c de pâte **en forme de doigt**. Faire pareil avec le reste de pâte.  
Les doigts doivent être de la taille de votre petit doigt maxi, la pâte gonfle et s'étale sinon vous allez vous retrouver avec des doigts de géants.
5. Déposer les biscuits sur des plaques antiadhésives.
6. **Presser** fermement à l'extrémité de chaque doigt pour faire un ongle. Placer une amande à l'extrémité du doigt.
7. **Cuire** au four préchauffé à **160 °C**, 20 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir.
8. **Remettre** l'amande en place en pressant un peu pour permettre à la gelée de ressortir autour de l'ongle.
9. **Soulever** délicatement l'amande et **presser la gelée** sous la base de l'ongle.

