



HALLOWEEN

# LES DOIGTS DE SORCIÈRES

Ingédients  
(pour une quinzaine de doigts)

- 80 g beurre pommade
- 75 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- Zestes de citron
- 170 g de farine
- Amandes émondées
- Gelée de groseilles

Préparation:

Dans un saladier, travailler le beurre en pommade.

Ajouter les oeufs, le sucre et le zeste de citron et battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la farine tamisée et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Filmer au contact et réserver 2 heures au frais.

Sortir la pâte 10 minutes avant utilisation.

Prélever une petite quantité de pâte à l'aide d'une cuillère et façonner les doigts de sorcière.

Avec le dos d'un couteau, tracer les plis des articulations afin de rendre le biscuit plus réaliste.

Prendre une amande et presser légèrement sur une des extrémités afin de donner la forme de l'ongle. Recouvrir la forme ainsi créée de gelée de groseilles et coller l'ongle par-dessus.

Déposer les doigts de sorcière sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire environ 10 minutes dans un four préchauffé à 200°.