

Doigts de sorcière

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour 25 à 30 biscuits :

• 1 oeuf • 350 g de farine • 120 g de beurre mou • 120 g de sucre • 1 càc d'arôme amande amère • 1 càc de vanille liquide • 1 càc rase de levure chimique • quelques gouttes de colorant alimentaire vert • 1 pincée de sel • des amandes entières non pelées

Allumer le four th6, 180°C.

Fouetter ensemble beurre mou et sucre. Ajouter l'oeuf, la vanille, l'arôme amande, le sel. Puis la farine et la levure et enfin le colorant vert (à doser selon la couleur plus ou moins foncée souhaitée). Pétrir longuement afin que le colorant soit bien réparti.

Façonner "des petits boudins", placer une amande sur chaque doigt pour faire l'ongle, puis tracer au couteau de petits traits pour marquer les phalanges.

Placer les doigts sur une plaque anti-adhésive et enfourner pour 12 minutes.