

Doigts de Sorcière

Ingrédients :

- * 250 g de farine T55
- * 120 g de beurre froid en morceaux
- * 120 g de sucre de canne blond
- * 7 g de sucre vanillé maison
- * 1 oeuf
- * 1 pincée de sel
- * des amandes mondées



Préparation :

Dans un petit cul-de-poule, faites blanchir l'oeuf avec les sucres et une pincée de sel.

Dans un autre cul-de-poule « sablez » la farine avec le beurre entre vos mains. Faites un puits au centre, versez-y le mélange œuf/sucre. Malaxez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène. Filmez et gardez au frigo pendant une heure.

Formez des boudins doigts pas trop réguliers et enfoncez légèrement une amande d'un côté pour faire l'ongle. Posez-les en laissant des espaces sur une Silpat® et faites cuire environ 15 minutes à 180°C (th.6).

Dégustez avec un breuvage fumant (thé ou café).

Note : Recette du défi « [Halloween, sain et durable!](#) »