



# Doigts de sorcières

Difficulté : 

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10-15 minutes



## Ingrédients (pour environ 30 pièces) :

- 250 g de beurre pommadé
- 115 g de sucre glace
- 250 g de farine tamisée
- 125 g de Maïzena
- Une pincée de sel

### Décoration :

- amandes entières
- 100g de coulis de framboises / chocolat noir fondu
- 1g de gélatine

### Facultatif :

Arômes alimentaires : citron, amande amer, fleur d'oranger, extrait de vanille.

Colorants alimentaires : rouge, bleu...

## Préparation de la recette :

1. Mélanger dans un robot le beurre et le sucre glace.
2. Ajouter la farine, la Maïzena et le sel. (facultatif : ajouter le colorant et /ou l'arôme)
3. Bien travailler le mélange jusqu'à obtention d'une pâte homogène. La texture ressemble à une pâte sablée.



4. Faire des pâtons de 20g pour chaque doigt.
5. Rouler le pâton en un boudin d'environ 1,5 cm de diamètre et de 7-8 cm de long. Reforme chaque tronçon en forme de doigt.
6. Faire des traits sur les doigts à l'aide de la pointe d'un couteau. Enfoncer une amande au bout du doigt pour faire l'ongle.
7. Vous pouvez également faire des coulures de sang avec du colorant rouge.
8. Cuire à 180°C (th 6) pendant 10-15 min (les doigts doivent rester clairs en surface et légèrement colorés sur les bords)
9. A la sortie du four, bien laisser refroidir car la texture est assez friable.



10. Faire tremper 10 min la gélatine dans un bol d'eau froide.
11. Mettre à chauffer le coulis de framboises dans une casserole. Couper le feu et ajouter la gélatine. Mélanger.
12. Tremper chaque doigt dans le coulis ou le chocolat fondu.



**Vous voyez ce n'est pas sorcier !!!**