

Les Doigts de Sorcière

INGRÉDIENTS:

- 3 jaunes d'oeufs
- 100g de sucre
- 1 Zeste de citron râpé
- Les graines d'un bâton de vanille
- 1/2 cuillère à café de Carbonate d'ammoniaque
- 80g de beurre mou
- 50g de lait
- 200g de farine
- 50g de poudre d'amande
- Amandes entières
- Confiture de groseilles rouge, fraises ou framboises (facultatif)

PRÉPARATION:

Dans la cuve du batteur, faire mousser les jaunes d'oeufs, le sucre et le beurre.

Ajouter le zeste de citron et les grains de vanille puis le carbonate d'ammoniaque et le lait, bien mélanger. Incorporer la farine et la poudre d'amande.

Laisser reposer minimum deux heures au frais.

Façonner de petits rouleaux d'un ou deux centimètres de diamètre. À l'aide d'un couteau d'office faire quelques petites entailles pour imiter les plis de la peau. Terminer en plantant une amande entière à l'extrémité du doigt pour donner l'impression d'un ongle bien long.

Cuire dans un four préchauffé à 220C° pendant 10 minutes. Prendre garde de ne pas trop les cuire, ils deviendraient vite trop durs.

Refroidir et tremper l'extrémité dans la confiture de groseilles rouges (raisinets) pour un côté encore plus effrayant!!