

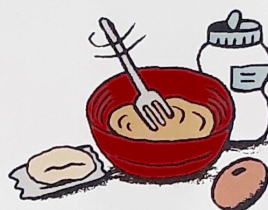
He', hé, hé!
Des doigts
ensanglantés
à grignoter !



POUR UNE VINGTAINE DE DOIGTS :

- 45 g de beurre mou
- 25 g de sucre glace
- 15 g d'œuf (le tiers d'un œuf battu)
- 80 g de farine
- une dizaine d'amandes émondées
- 2 cuil. à soupe de confiture de framboises

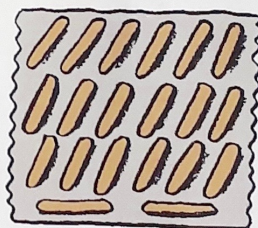
Demande à un adulte de préchauffer le four à 170 °C et de cuire les doigts 20 minutes.



1 ▶ Dans un saladier, bats le beurre mou et le sucre glace. Ajoute l'œuf. Mélange.



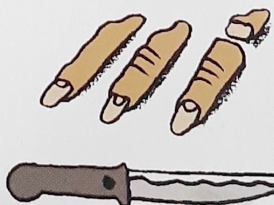
2 ▶ Verse la farine, mélange. Laisse reposer la pâte 30 minutes au frais.



3 ▶ Façonne environ 20 bâtonnets.



4 ▶ Place une demi-amande à l'extrémité de ces bâtonnets. Appuie un peu.



5 ▶ Avec un couteau, marque des traits sur les doigts. Tranche le bas de chaque bâtonnet. Fais cuire.



6 ▶ Décore la base des doigts et le contour des ongles avec de la confiture.