

## ◦ ◦ Doigts de sorcière sucrés

Délicieux affreux petits gâteaux finement sablés pour Halloween.  
Faciles à faire pour un résultat très sympa.

### Ingrédients (pour environ 30/32 doigts) :

- \* 370g de farine
- \* 120g de sucre **glace**
- \* 220g de beurre pommade
- \* 1 gros œuf (ou 1 entier et 1/2 d'un autre)
- \* 1/2 paquet de levure chimique
- \* 32 amandes entières non émondées
- \* 1 cuillère à soupe de rhum
- \* 1/2 cuillère à café de vanille en poudre
- \* 1 pincée de sel
- \* 1 petit pot de confiture rouge (ex : cerises)



### Préparation :

Préparation qu'on peut faire avec le fouet plat du robot ou à la main.

Dans un petit saladier mélanger la farine, la levure et le sel.

Fouetter le beurre pommade avec le sucre, l'œuf, la vanille et le rhum (au robot ou au fouet à main).

Ajouter alors le mélange de farine dans cette préparation.

Pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule homogène (attention à ne pas pétrir trop longtemps).

Il faut ajouter alors de la farine pour éviter de « coller ».

Pour l'utilisation du robot, mettre le crochet à la place du fouet plat lors de cette étape.

Quand la boule est prête, faire un grand boudin de diamètre environ 5 cm (la longueur du doigt fini avant cuisson) sur 30 cm de long environ.

Enrouler dans du papier film et mettre au frigo au moins 1 heure.

Préchauffer le four à 160°C.

Sortir le boudin de pâte du papier film et marquer les traces avec le dos d'un couteau pour faire 30/32 parts.

Couper 1/3 et réserver le reste au frigo pour que cela reste ferme.

Couper une tranche et façonner rapidement un doigt de 1cm de diamètre et 5 cm de long environ. Faire quelque chose un peu tordu et avec des endroits plus gros que d'autres.

Mettre son doigt à côté pour avoir un « modèle ».

Pour faire encore plus vrai, avec le dos du couteau, faire quelques rides et plis sous l'ongle et au niveau des phalanges.

Pour faire un ongle crochu, enfoncez l'amande en la laissant déborder et en mettant le côté pointu de l'amande vers l'extérieur.

Poser les doigts finis sur une tôle de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Attention cela gonfle beaucoup lors de la cuisson donc ne pas trop les serrer sur la tôle.

Enfourner et cuire entre 20 et 25 minutes.

C'est cuit quand c'est légèrement doré dessous et sur le côté. Sinon cela devient vite sec !

Quand c'est cuit, les laisser refroidir sur une grille

Quand ils sont froids, enlever délicatement l'amande, mettre dans le trou un peu de confiture, reposer l'ongle dessus. La confiture va dégouliner comme du sang.

Attention, ne faire cette préparation qu'au dernier moment sinon le biscuit absorbe la confiture.

On peut mettre un peu de confiture pour que cela fasse bien doit arraché si on veut.

On peut les conserver dans une boîte métallique mais dans ce cas, ne pas mettre de la confiture.

**Astuces :**

Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit suffisamment tendre pour bien se mélanger.

J'utilise un œuf complet et un blanc d'œuf qui vient d'un œuf dont j'ai utilisé le jaune pour faire des doigts de sorcière salé !

On peut changer de parfum et mettre de l'amande amère à la place de la vanille-rhum.

On peut utiliser une autre confiture bien rouge : framboise, fraise, cassis...