



Le dita delle streghe

Ingredienti

280 g di farina
100 g di burro
100 g di zucchero a velo
1 uovo
1 cucchiaino di lievito
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
mandorle
marmellata chiara q.b.

Spiriti bollenti squarciano la notte scuraaaaa.....la danza delle streghe...questa volta porterà fortunaaaa.....

In una ciotola mettere tutti gli ingredienti tranne le mandorle e la marmellata, amalgamare fino ad ottenere un impasto liscio.

Per formare le dita dividere l'impasto in tante palline da 25 g l'una circa con cui formerete dei bastoncini lunghi più o meno 10 cm. Con un coltellino praticare dei leggeri tagli (2 vicino a quella che sarà l'unghia e 3 più in basso) poi con i polpastrelli dei vostri indice e pollice premere quanto basta per dare una forma più reale alle dita dove poi posizionerete le unghie e al centro tra le linee (troverete una spiegazione video [qui](#)); quindi posizionate le mandorle a mo' di unghie.

Cuocere in forno per circa 15/20 minuti a 180°, non devono scurirsi. Una volta cotte noterete che le unghie tendono a staccarsi, quindi spalmatele con un velo di marmellata e riposizionatele.

Fonte: il blog "Lory B. Bistrot"