

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

## ~~ Doigts de sorcière ~~



350 grs de farine

1 œuf

125 grs de beurre ramolli

125 grs de sucre

1 càs d'arome amande

1 càs de vanille liquide

(ou de parfum à pâtisserie)

1 càc de levure chimique

des amandes

quelques gouttes de colorant vert

Battre le beurre pommade et le sucre

Ajouter l'œuf et les parfums

Puis la farine avec la levure et une pincée de sel

Et enfin le colorant

Bien mélanger

Façonner des petits boudins

Placer l'amande pour faire l'ongle avec un couteau, taillader légèrement le doigt pour simuler les phalanges

Cuire environ 15 mn four th 175°

\*\*\*