



Doigts de sorcière au sucre chocolat au lait

Ingrédients

- ★ 100 g de sucre chocolat au lait *
- ★ 80 g de beurre fondu
- ★ 2 jaunes d'œufs (dorure)
- ★ 3 c. à soupe de confiture rouge
- ★ 200 g de farine
- ★ 1 œuf entier
- ★ 20 amandes émondées

Préparation

- 1** Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre chocolat au lait. Verser le beurre fondu, ajouter l'œuf entier et travailler à la main jusqu'à obtenir une boule souple qui ne colle plus. Si elle s'effrite encore, une cuillère à soupe d'eau froide suffit.
- 2** Prélever des morceaux de pâte de la taille d'une noix. Les rouler entre les paumes pour former des boudins de 7 à 8 cm, un peu plus fins aux extrémités. Creuser légèrement le milieu, arrondir le bout, puis les disposer espacés sur la plaque.
- 3** Enfoncer une amande à plat au bout de chaque doigt, pointe vers l'extérieur, en appuyant bien. Marquer deux ou trois plis aux phalanges avec la pointe d'un couteau.
- 4** Battre les deux jaunes d'œufs et badigeonner chaque doigt au pinceau : c'est ce qui donne la teinte dorée et un peu inquiétante à la sortie du four.
- 5** Enfourner 15 minutes à 200 °C. Les doigts doivent être dorés, pas bruns. Les laisser refroidir sur la plaque avant de les manipuler : ils durcissent en refroidissant.
- 6** Déposer une petite noix de confiture à la base de chaque doigt, là où il est censé avoir été coupé. Pour un rouge plus profond, faire fondre deux cuillères à soupe de sucre pomme d'amour avec une cuillère d'eau.