

👨‍🍳 Recette doigts de sorcière (biscuits d'Halloween)

Envie de frissons gourmands ? Cette **recette de doigts de sorcière** est parfaite pour Halloween. Facile, amusante et délicieusement effrayante, elle ravira petits monstres et grands gourmands ! 🕸



🧂 Ingrédients (pour environ 12 doigts)

- 250 g de farine
- 80 g de beurre fondu
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- Quelques amandes entières
- Confiture rouge (fraise, framboise ou cerise)
- 1 c. à café d'extrait de vanille (facultatif)

👨‍🍳 Préparation

1. Préchauffe le four à 200°C (chaleur traditionnelle).
2. Dans un saladier, mélange la farine, le sucre, le beurre fondu, l'œuf et la vanille.
3. Forme une boule de pâte souple, sans trop travailler.
4. Façonne des petits boudins de 10 cm de long sur 1,5 cm de diamètre.
5. Donne-leur une forme de doigt, puis marque les phalanges avec un couteau ou un cure-dents.
6. Dispose-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne 15 minutes jusqu'à légère dorure.
7. Laisse refroidir, puis colle une amande à l'extrémité avec un peu de confiture pour créer un effet « ongle ensanglanté ».
8. Ajoute un peu de confiture sur les extrémités pour un effet encore plus sanglant 😱

🎃 Astuce

Ces **doigts de sorcière** se conservent très bien 4 à 5 jours dans une boîte hermétique. Idéal pour préparer à l'avance une fête d'Halloween ou un goûter rigolo avec les enfants.

Avec cette **recette de doigts de sorcière**, tu ajoutes une touche sanglante et sucrée à ta soirée d'Halloween... sans même jeter de sort 😊