

DOIGTS DE MONSTRES

Ingrédients :

120 g de beurre pommade

80 G de sucre glace

1 sachet de sucre vanillé

1 œuf

200 g de farine

1 bonne pincée de bicarbonate de soude

2 à 3 cuillères à soupe de lait

½ cuillère à café de sel

1 pointe de couteau de colorant en poudre (the artist)

Quelques amandes effilées (pour les ongles)

Préparation :

Préchauffer le four Thermostat 5/6

FAIRE ramollir le beurre en le sortant avant de commencer la recette

METTRE le beurre bien mou (pommade) dans le bol du Thermomix.

AJOUTER le sucre glace dans le bol, ainsi que
le sucre vanillé, le sel.

MIXER 10 à 20 secondes/ vitesse 2

AJOUTER l'œuf

Une pointe de couteau de colorant en poudre orange.

MIXER 10 à 20 secondes / vitesse 2

METTRE deux (trois) cuillères à soupe de lait selon la texture de pâte souhaitée.

Attention : J'ai eu beaucoup de mal à sortir ma pâte de ma poche à douille au départ avec deux cuillères à soupe de lait.

METTRE la pâte dans une poche à douille et formez les biscuits dans la forme que vous souhaitez.

Laissez place à votre imagination et faites selon vos envies.

Pour nous ces doigts de monstres ou doigts de sorcière.

Avec l'amande effilée l'effet est plutôt très réaliste.

Et pour les marques sur les doigts une simple fourchette sera parfaite.

FAIRE cuire 15 minutes en surveillant la cuisson de près. (Chez moi 12 minutes ont suffissent)