

## Receta de Dedos de Bruja Dulces para Halloween

01 Nov 2014



Hola a tod@s, este viernes tenemos doblete de receta, ya que se celebra la fiesta de Halloween, nuestra amiga y seguidora Ruth Arriero nos ha enviado esta receta, dice que estos dedos de bruja están riquísimos, y que espera que nos gusten a tod@s.

### Ingredientes

- Harina (300grs)
- Mantequilla (150grs)
- Azúcar (100grs)
- Huevos (dos)
- Esencia de vainilla (una cucharadita)
- Sal (una pizca)
- Almendras crudas enteras
- Mermelada de fresa o frambuesa

### Modo de Preparación

1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee
2. Añadir los huevos, primero uno hasta que quede bien mezclado y luego el otro
3. Echar la esencia de vainilla, la harina y la sal y mezclar bien, la masa que queda es muy compacta por lo que hay que amasarla con las manos
4. Envolver la masa en film transparente y meter al frigorífico al menos 30 minutos
5. Precalentar el horno a 180º calor arriba y abajo
6. Para trabajar la masa mejor en frío, sacarla en pequeñas porciones
7. Coger un trocito de masa, hacer una bolita y darle forma de dedo
8. Untar la parte de atrás con la mermelada y colocar una almendra untada en la mermelada en el otro extremo como si fuera la uña
9. Poner papel de hornear en la bandeja del horno e ir colocando los dedos ya formados y con un cuchillo hacer unos cortes imitando los nudillos
10. Meter al horno unos 20 minutos aproximadamente, dejar enfriar, colocar en una fuente y....buen provecho!!!

## Dedos de Bruja Dulces para Halloween

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

---

---