

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>)
