

Le Dita della Strega

Eccovi un'altra mostruosa e macabra idea per Halloween. Perché non servire delle orrende dita di Strega mozzate? Vi basta dell'ottima pasta frolla, un pochino di marmellata e delle mandorle spellate. Questa idea non solo risulterà buonissima ma soprattutto avrà un grande effetto scenico, impressionando coloro che azzarderanno gustarle. *Ua a a a a ahhh!* ☐

Ingredienti:

- 400 gr di farina 00
- 200 gr di burro
- 200 gr di zucchero a velo
- 2 uova intere
- scorza di mezzo limone grattugiata
- 1 cucchiaino di miele di acacia
- 3 gr di sale
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia
- marmellata di lamponi o fragole q.b.
- mandorle già spellate q.b.

Procedimento:

Lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso ma non montato. Aggiungeteci il miele e il sale e continuate a lavorarlo a velocità bassa. Aggiungeteci le uova intere, la scorza del limone e l'aroma vaniglia. Ora aggiungeteci la farina poco per volta e continuate a lavorarla fino al suo completo assorbimento.

Trasferite la pasta frolla in una ciotola e coprite con della pellicola trasparente. Ponetela in frigorifero a riposare per circa 2 ore.

Riprendete la pasta frolla e formate delle strisce lunghe che poi andrete a tagliare in maniera casuale. Dovete fare in modo di avere lunghezze di dita diverse. Adagiate le strisce di

pasta sulla teglia del forno rivestita da carta forno e appiatite leggermente un'estremità delle dita. Prendete la marmellata e spalmatela delicatamente sulla parte appiattita. Inseriteci le mandorle (le unghie) premendo leggermente. Con un coltello o altro formate dei piccoli taglietti (le pieghe).



Infornate le dita in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Controllate la cottura. Sforateli e lasciateli raffreddare completamente.



Happy Halloween ☐
Charles