

# DEDOS DE BRUXA



## INGREDIENTES:

- ★ 100 gr. de améndoa crúa picada ou molida
- ★ 300 gr. de fariña de repostería
- ★ 170 gr. de manteiga
- ★ 1 ovo
- ★ 130 gr. de azucre
- ★ Para decorar marmelada de fresa cunha gotiña de mel e 1 Bolsa de améndoas con pel.

## PASOS:

- 1.- Mesturamos nun bol a améndoa molida, a fariña, a manteiga o ovo e o azucre. E facemos unha masa espesa en forma de bola.
- 2.- Envolvemos a masa en film transparente e metémolo na nevera durante 20 minutos.
- 3.- Extendemos a masa e moldeámola en forma de dedos. Poñemos as améndoas con pel a modo de unllas.
- 4.- Precalear o forno a 160ºgraos.
- 5.- Cocer durante 15 ou 20 minutos.
- 6.- Decoramos coa marmelada.