

## Paluchy wiedźmy

data aktualizacji: 2019.10.31 autor: Redakcja



### Składniki:

- 225 g miękkiego masła
- 2 i 2/3 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka soli
- garść obranych i podzielonych na połówki migdałów

### Przygotowanie:

Wszystkie składniki (poza migdałami) wymieszać i zagnieść. Powstałe ciasto włożyć do lodówki na godzinę. Po tym czasie podzielić ciasto na jednakowej wielkości kawałeczki (najlepiej odważać). Z kawałków ciasta uformować wałeczki długości palców, ale cieńsze. Nożem zrobić linie w miejscach zgięć palców. Na koniec każdego „palca” wcisnąć połówkę migdała.

Ułożyć na wyłożonej papierem blasze i piec ok. 10 minut w 200°C do uzyskania złotego koloru.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33717-paluchy-wiedzmy>