



Biscuits en forme de doigt



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

280 grammes de farine
1 œuf
100 grammes de beurre (non salé)
100 grammes de sucre (blanc)
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1 pincée de sel
20 amandes

Méthode de préparation

- 1.** Pétrissez la pâte en une boule souple.
- 2.** Divisez-la en 20 morceaux. Roulez chaque morceau en cylindre de la taille d'un doigt.
- 3.** Enfoncez une amande dans le haut du cylindre (qui représente l'ongle du doigt).
- 4.** Avec un cure-dent, tracez des lignes pour marquer les phalanges.
- 5.** Faites cuire 20 à 25 minutes, dans un four préchauffé à 180 °C.