

Paluchy więdźmy na Halloween



Autor: **ilovebakepl**
Przepisów: **160** Ocena: **3734**

 > 6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- 2 jajka, temp. pokojowa
- 1 łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 120 g masła, temp. pokojowa
- 1 szklanki cukru pudru
- 5 łyżek cukru drobnego do wypieków
- szczypta soli
- 1 2/3 szklanki mąki tortowej
- ok. 150 g całych migdałów
- lukier czerwony w pisaku np. Dr Oetker

Sposób przygotowania:

- 1 ILOŚĆ: ok. 2 blaszki paluchów Migdały zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na 10 min. Po tym czasie ściągamy skórkę i przekrawamy na pół. Oddzielamy białko od żółtka z jednego jajka. Białko później posłuży nam do posmarowania wierzchu paluchów. W miseczce łączymy żółtko razem z całym jajkiem oraz ekstraktem z wanilii. W oddzielnej miseczce za pomocą miksera łączymy masło razem z cukrem pudrem, cukrem drobnym oraz solą. Następnie dodajemy wymieszane jajka z wanilią i miksujemy przez ok. 2 minuty. Mąkę przesiewamy i dodajemy do masy. Powstałe ciasto owijamy w folię spożywczą, wkładamy do lodówki na pół godziny lub całą noc. Ciasto po schłodzeniu dzielimy na dwie części. Jedną część wkładamy ponownie do lodówki, natomiast z drugiej formujemy paluchy. Stołnicę lekko podsypujemy mąką, odrywamy niewielką część ciasta i formujemy wałeczek, który powinien być odrobinę chudszy i krótszy od naszych palców. Za pomocą małego nożyka wykonujemy wcięcia w dwóch miejscach. Bliżej paznokcia dwa, natomiast ok. cm dalej trzy wcięcia (odwzorowanie zgieć). Następnie za pomocą dwóch palców dosyć mocno ściskamy ciasto pomiędzy wcięciami, tworząc kształt palca. W miejscu paznokcia umieszczamy połówkę migdała lekko zamoczoną w białku, aby nie odpadł podczas pieczenia i dosyć mocno dociskamy. Tak powstały paluch przekładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wszystkie uformowane paluchy smarujemy białkiem. Pieczemy w temp. 200 C przez 10 min. Po ostudzeniu miejsce skórek przy paznokciu pokrywamy czerwonym lukrem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: