

Dita della strega

Categoria: Feste e ricorrenze - Ricette di Halloween



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 25 min
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa



Le dita della strega sono dei semplici biscotti al burro dalla forma spiritosa e burlesca, da preparare per festeggiare la notte di Halloween.

I biscotti sono realizzati con ingredienti semplici come farina, burro, uova, zucchero, vaniglia e un pizzico di lievito; la divertentissima forma a dito di strega, verrà resa ancora più credibile da una mandorla spellata posta alla sommità del biscotto che farà da unghia !

Ingredienti per circa 22 dita

>> Burro 100 gr	>> Lievito chimico in polvere 1 cucchiaino raso	>> Uova 1 medio	>> Zucchero a velo 100 gr
>> Farina 280 gr	>> Sale 1 pizzico	>> Vanillina 1 bustina	
...per guarnire			
>> Mandorle intere pelate 22	>> Marmellata chiara (pesche, albicocche, arance, ecc...) q.b.		

Preparazione



Per preparare le dita della strega procedete in questo modo : in una ciotola capiente ponete la farina, il burro freddo tagliato a pezzetti, l'uovo, lo zucchero al velo, la vanillina il sale e il lievito (1); impastate gli ingredienti nella ciotola (2) fino ad ottenere una palla , poi continuate ad impastare su di una spianatoia fino a che l'impasto non risulti liscio e omogeneo (3).



Ottenuto l'impasto per i biscotti, formate un salsicciotto (4) ,dividetelo in pezzetti del peso di circa 25 gr l'uno, fino ad ottenere circa 20 pezzetti (5). Lavorate ogni pezzetto con i palmi delle mani trasformandolo in un bastoncino della lunghezza di circa 10-12 cm (6).



Sagomate le nocche delle dita assottigliando la pasta appena prima e dopo di esse; rigatele poi leggermente con un coltellino dalla lama liscia (7). Sull'estremità delle dita, adagiatevi una mandorla spellata (8-9), pressandola leggermente: fungerà da unghia; adagiate le dita delle streghe su di una teglia precedentemente foderata con carta da forno, lasciando uno spazio tra l'una e l'altra di circa 3 cm. Infornate i biscotti a 180° C in forno già caldo, per circa 20 minuti, dopodiché estraete le dita della strega e lasciatele raffreddare. Una volta raffreddate, sicuramente noterete che qualche mandorla si staccherà dalla sommità dei biscotti: per fissarle più saldamente, intingete la parte della mandorla che poggiava sul biscotto nella marmellata e quindi riposizionatele nel posto originario. Lasciate asciugare e le dita della strega saranno pronte per essere gustate!



Scopri dove festeggiare Halloween...



Consiglio

Se volederendere ancora più macabre le vostre dita della strega, potete "insanguinarle" con del colorante alimentare di color rosso oppure con marmellata o topping di fragole.

Conservazione

Potete conservare le dita della strega per 4 giorni in un contenitore di latta o sotto una campana di vetro.