**Doigts de sorcière (Biscuits**

30 MIN 

**RENDEMENT**

20 DOIGTS

**SE CONGÈLE**

**PDARTAGERDoigts doigts de sorcière**

**dINGRÉDIENTS**

**Préparation 20mn.**

**cuisson 12 minutes**

**frigot : 30mn.**

Pré

Haut du formulaire

* 60 ml (1/4 tasse) de beurre non salé ramolli
* 60 ml (1/4 tasse) de sucre
* 60 ml (1/4 tasse) de cassonade
* 1 jaune d'oeuf
* 310 ml (1 1/4 tasse) de farine
* 20 ml (4 c. à thé) de lait ou plus
* 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
* 24 bonbons de type jelly beans
* 24 arachides sucrées rouges

Bas du formulaire

**PRÉPARATION**

1. Tapisser une plaque à biscuits de papier parchemin.
2. Dans un bol, crémer le beurre, le sucre et la cassonade au batteur électrique. Ajouter le jaune d'œuf et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer la farine en alternance avec le lait et la vanille. La pâte sera plutôt sèche mais doit toutefois coller. Ajouter du lait au besoin.
3. Pour chaque biscuit, façonner 15 ml (1 c. à soupe) de pâte en forme de doigts. Presser un bonbon à l'extrémité de la pâte en guise d'ongle et insérer une arachide sucrée à l'autre extrémité du doigt en guise d'os sanglant. Les déposer sur la plaque. Imiter les plis des jointures à l'aide du bout d'un couteau à beurre. Réfrigérer 30 minutes.
4. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190°C (375°F)
5. Cuire de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que le dessous des doigts soit légèrement doré. Laisser refroidir.