

UPIORNE PALUCHY



Ciasta

🕒 45 minut 👤👤👤👤 porcja/10 ciastek

Składniki:

200 g miękkiego masła
3/4 szklanki cukru pudru
1 jajko
aromat waniliowy
aromat migdałowy
2 i 2/3 szklanki mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka soli
3/4 szklanki obranych migdałów

Z masła, cukru pudru, jajka, mąki, proszku do pieczenia i soli wyrobić gładkie ciasto, dodać aromat waniliowy i migdałowy. Ciasto owinać folią i wstawić na 30 minut do lodówki. W międzyczasie migdały zalać wrzątkiem, pozostawić na kilka minut, następnie obrać ze skórki. Z ciasta formować paluchy, na końcu wcisnąć migdał. Piec w nagrzanym do 200 stopni C piekarniku przez 10 minut.



Wskazówki:

1. Formowane paluchy powinny być cieńsze od „prawdziwych” palców. Podczas pieczenia urosną i nabiorą odpowiednich rozmiarów.
2. Aby podczas pieczenia paluchy nie straciły swojego kształtu, należy dobrze nagrzać piekarnik i pilnować, aby temperatura piekarnika wynosiła nie mniej niż 200 stopni C.
3. Aby nadać paluchom bardziej realistyczny wygląd, należy ponacinać je nożem w połowie palucha i przy paznokciu.
4. Aby nadać paluchom bardziej przerażający wygląd, migdały można pomalować na czerwono odpowiednim barwnikiem spożywczym, jadalną „krew” można wcisnąć również pod migdała.