

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.**