



## DEDOS DE ALMENDRA

### 20 piezas

#### Ingredientes:

- 2/3 taza de azúcar
- ½ taza de almendras sin piel
- 2 barras de mantequilla
- ½ cucharadita de esencia de vainilla
- 1 ¾ taza de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 20 piezas de almendras enteras y sin piel
- Mermelada de fresa para simular la sangre

#### HORNO PRECALENTADO A 180 °C

#### Procedimiento:

1. Licua el azúcar con las almendras. Reserva.
2. Bate la mantequilla con las almendras y agrega poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear, mezcla hasta integrar por completo los ingredientes.
3. Toma una pequeña porción de la masa y forma un rollo delgado simulando un dedo. Recuerda que deben quedar delgados ya que en el horno se expandirán un poco. Con el dorso de un cuchillo, marca los pliegues de los dedos.
4. Coloca una almendra en la punta del dedo y presiona ligeramente. Barniza las galletas con el huevo y hornea por 25 minutos o hasta que estén ligeramente doradas.
5. Retira del horno y deja enfriar.
6. Con un poco de mermelada, simula la sangre de los dedos. Ofrece.



Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de horneado: 25 minutos

Grado de dificultad: \*\*

Muy Fácil: \*

Medio: \*\*\*

Difícil: \*\*\*\*

Muy Difícil: \*\*\*\*\*