

Haloweenské prsty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Těsto (vanilkové, na perníčky) 1 ks
- Sladké mandle 1 balení
- Jahodová marmeláda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Vanilkové těsto si zpracujeme a vyválíme na pár válečků. Nakrájíme na kusy veliké cca jako váš ukazováček.

Nakrájené válečky si vytvarujeme do tvaru prstu a na místě, kde by měl být nehet, obtiskneme koneček našeho prstu. Na místě, kde by měl být kloub, uděláme nožem 3 každé jinak veliké čárky (u každého kloubu).

Dáme péct do trouby na 150°C, dokud nebudou do zlatova opečené.

Necháme vychladnout!

Na místo nehtu nejdříve dáme trochu marmelády (jako krev) a potom přiložíme mandli.

Tak a je to. :)