

Halloweenské prsty

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 2 lžíce
- kakao 1 lžička
- hnědý cukr 2 lžička
- máslo 45 g
- polohrubá mouka 0.5 hrnek
- vanilkové aroma 1 lžička
- **na ozdobu**
- loupané mandle 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny přísady na těsto dáme do mísy a důkladně promícháme. Vypracujeme hladké a vláčné těsto. Těsto zabalíme do potravinářské folie a necháme v lednici 30 minut odpočinout.

Po 30 minutách vyndáme těsto z lednice a vytvarujeme z něj 12 malých válečků. Na dvou místech je prohněme prstem, na výstupcích uděláme párátkem rýhy jako na kloubech prstů. Nakonec přilepíme mandli místo nehtu. Halloweenské prsty pečeme asi 15 minut při 175 °C.

Upečené halloweenské prsty necháme vychladnout a můžeme začít strašit.