



Autre

## **Doigts de zombi**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

220 grammes de beurre (à température ambiante)  
1 cuillère à soupe de graines de sésame (noires)  
1/2 cuillère à café colorant alimentaire rouge  
1 cuillère à café de levure en poudre  
1 cuillère à café d'extrait d'amande  
50 grammes de beurre d'arachide  
100 grammes de sucre en poudre  
120 grammes de sucre fin  
100 grammes d'amandes  
350 grammes de farine  
pincer sel  
1 œuf

### **Méthode de préparation**

Mixez le beurre avec le sucre, l'œuf et l'extrait d'amande en un mélange lisse et crémeux. Mélangez la levure et une pincée de sel à la farine puis ajoutez petit à petit à la pâte humide. Continuez à mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte. Couvrez le bol d'une feuille fraîcheur et laissez reposer au frigo pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 160°C et couvrez une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Hachez finement 2/3 des amandes et incorporez-les au beurre de cacahuète. Divisez la pâte en petites portions. Abaissez chaque portion en une fine couche que vous badigeonnez avec le mélange amande-beurre de cacahuète puis roulez-les en forme de doigt. Faites les plis dans les doigts avec un couteau bien aiguisé. Prenez une amande et pressez-la dans une extrémité du doigt. C'est l'ongle.

Déposez les doigts sur la plaque de cuisson, saupoudrez avec les graines de sésame et enfournez 20 minutes.

Mélangez le sucre en poudre avec une cuillère d'eau et le colorant. Déposez les doigts cuits sur un plateau et aspergez les extrémités avec un peu de sauce rouge.

### **Ustensiles de cuisine**

Mixeur  
Four

