



THE J.M. SMUCKER Co

Orteils d'ogre et doigts de sorcière

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

45 mins 25 mins 40 N/A

Ingredients

- 40 amandes entières, blanchies
- glaçage rouge en gel, facultatif
- 1 tasse (250 mL) de shortening végétal
- 1 tasse (250 mL) de sucre glace
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait d'amande
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 2 3/4 tasses (675 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 15-20 gouttes de colorant alimentaire vert
- 1/4 tasse (50 mL) de confiture de fraises pure sans pépins Smucker's®

Tartinade de fraises sans pépins

Directions

Step 1:

Peindre, à l'aide d'un petit pinceau, chaque amande avec le glaçage rouge en gel. Laisser sécher et préparer la pâte à biscuits. Ils deviendront les ongles.

Step 2:

Paint, using a small paint brush, each almond with red icing gel. Set aside to dry while preparing cookie dough. These will become your nails!

When it comes to baking, measuring is key. Can your kids figure out how many 1/4 cups are in 2 3/4 cups of flour?

Step 3:

Battre le shortening, le sucre glace, l'œuf, l'extrait d'amande et l'extrait de vanille dans un grand bol au mélangeur électrique à vitesse moyenne. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude et le sel et mélanger comme il faut. Ajouter le colorant alimentaire vert, quelques gouttes à la fois, jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

Step 4:

Diviser la pâte en deux, envelopper d'une pellicule de plastique et réfrigérer 30 minutes.

Step 5:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Tapisser deux plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Step 6:

Façonner une cuillère à table comble (15 ml) de pâte en doigt ou en orteil. À l'aide d'un couteau pointu, faites des entailles à plusieurs endroits pour former les jointures. Déposer sur les plaques à pâtisseries préparées et enfoncer « l'ongle » peint (amande) au bout de chaque « doigt » ou « orteil ».

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que ce soit doré. Retirer du four et laisser refroidir sur les plaques à pâtisserie. Une fois les biscuits refroidis, retirer les ongles des « doigts » et des « orteils », mettre $\frac{1}{4}$ de c. à thé (1 ml) de confiture de fraises dans le lit des ongles, replacer les ongles et appuyer délicatement pour que la confiture déborde.

Images

