



## WinoToskanii

### Dita della Strega - Palce Czarownicy

#### Składniki:

- 100 g masła
- 280 g mąki pszennej 00
- 100 g cukru pudru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia (polecamy Paneangeli Lievito Pane degli Angeli)
- 1 jajko
- migdały (na paznokcie)
- 1 łyżeczka olejku waniliowego
- dżem truskawkowy (polecamy dżem Zuegg)

#### Przygotowanie:

Wsyp mąkę do dużej miski, dodaj zimne masło pokrojone na małe kawałki, jajko, cukier puder, olejek waniliowy, sól i proszek do pieczenia. Składniki zagnieć wstępnie w misce tworząc kulę, a następnie kontynuuj zagniatanie ciasta na stolnicy aż będzie gładkie i jednolite.

Z ciasta uformuj wałek grubości 1-2cm i podziel je na około 20 małych kawałków. Wyrób każdy kawałek dłońmi i uformuj na kształt palca. Ostрым nożem zrób nacięcia, tak jak na prawdziwych palcach (odpowiednio 2 i 3) i wciśnij na koniec "palca" połówkę migdała. Wyłóż blachę papierem do pieczenia i ułóż na nim "palce", zachowując odstęp około 3 cm. Piecz ciasteczka w temperaturze 180°C we wcześniej rozgrzanym piekarniku przez około 20 minut.

Wyjmij blachę, niech ciasteczka trochę ostygną. Jeśli z niektórych ciasteczek odpadły migdałowe dekoracje, przyklej je dżemem, a wokół pozostałych "paznokci" ukształtuj z dżemu czerwone obwódki.