

Halloween Fingers



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Tijesto:

- **250 g** putera ili margarina
- **150 g** šećera
- **1** vanilin šećer
- **1** jaje
- **500 g** brašna
- **1** prstohvatsoli
- **1/2** kesice praška za pecivo

Ostalo:

- **oko 50 komada** badema
- marmelada od malina ili jagoda

Priprema

Umutiti omekšao puter/margarin i šećer i vanilin šećer. Dodati jaje, pa sjediniti. Sjediniti brašno, prašak za pecivo i so, pa dodati u smjesu. Sve sjediniti. Ostaviti tijesto oko pola sata u frižider. Oblikovati "prste", tako da središnji dio bude malo deblji; zarezati nožem. Utisnuti bademe - "nokte"! Redati u pleh, obložen papirom za pečenje! Navedena količina sastojaka je dovoljna za nekih 50-tak keksica.

Peci na 170 C oko 20 minuta.

Pecene prstice ohladiti, pa izvaditi badem. Staviti malo crvene marmelade (od malina ili jagoda), pa vratiti

badem.

Poslužiti!

Savet