

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dita delle mani

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO



PER LA PASTA FROLLA

FARINA 500 gr

BURRO 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

UOVA INTERE 2

TUORLI 2

PER LA DECORAZIONE

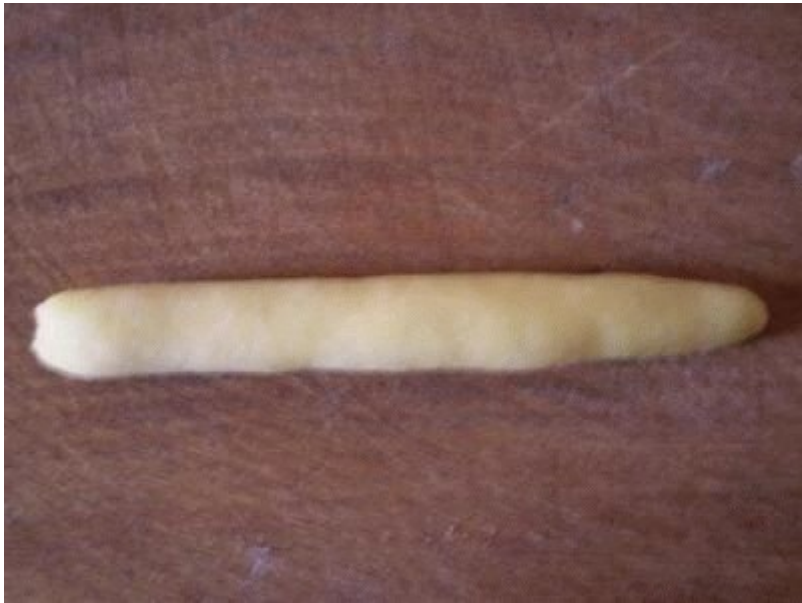
MANDORLE

PREPARAZIONE

- 1 Impastate una frolla con gli ingredienti indicati e date all'impasto una forma a palla; riponetela in frigorifero a rassodare.



- 2 Riprendete l'impasto dal frigorifero dopo circa 30 minuti e modellatelo a formare delle dita ovvero un serpentello con un'estremità un po' più schiacciata (dove dovrà essere posizionata la finta unghia).



- 3 Posizionate mezza mandorla a simulare l'unghia e realizzate delle incisioni a simulare le pieghe del dito.



4 Togliete la mandorla e spennellate con un uovo sbattuto.



5 Infornate le dita senza mandorle a 180°C per circa 20 minuti.



6 Attaccate le finte unghie utilizzando del cioccolato bianco come collante.

