

# DEDOS DE MORTO



Revista  
Out. | Nov. 05

Fotos: Nuno Campos  
Chef: Boris Schijvens

## PARA 8 DEDOS

Tempo de Preparação: 45 minutos

Tempo de Cozedura: 15 minutos

## INGREDIENTES

50 g de manteiga à temperatura ambiente • 30 g de açúcar • 30 g de açúcar baunilhado • 125 g de farinha com fermento • 4 amêndoas, cortadas em metades

## PREPARAÇÃO

Pré-aqueça o forno a 225 °C • Utilize um robot de cozinha para misturar a manteiga e os açúcares, até atingir uma consistência suave • Adicione a farinha aos poucos até obter uma massa consistente • Retire do robot de cozinha e continue a amassar com as mãos • Forme oito dedos com a massa, marcando as articulações cuidadosamente com uma faca e usando as metades de amêndoa como unhas • Leve ao forno entre 10 a 15 minutos