

**Ingredientes:**

- 50g de mantequilla a temperatura ambiente
- 25g de azúcar
- 1 huevo
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 150g de harina
- Una pizca de sal
- Almendras crudas para las uñas
- Mermelada roja: de fresa, de frutos rojos, de grosellas...

**Como preparar los dedos de bruja:**

Mezclamos la mantequilla, el azúcar, el huevo, la vainilla y la sal en un cuenco. Cuando esté bien mezclado, añadimos la harina y amasamos hasta que quede homogéneo. Hacemos una bola, la cubrimos de papel film y metemos a la nevera al menos 30 minutos para que endurezca.

Precaentamos el horno a 180° y cubrimos una bandeja con papel de horno o silicona. Vamos cortando porciones de masa y dándoles forma de dedo. Hay que hacer dos hendiduras a cada lado, para darle la forma de los nudillos, y con un cuchillo, hacer tres marcas en cada nudillo. Se pueden exagerar estas formas, ya que en el horno se suavizan bastante.



Clavamos una almendra en cada dedo, en forma de uña.

Sacamos un poco de mermelada a un cuenco. Vamos cogiendo cada uno de los dedos, y bañamos ligeramente en mermelada la parte de atrás, por *donde*

*se ha cortado* el dedo. Quitamos la uña, mojamos en mermelada la parte de abajo y volvemos a ponerla en el dedo. Es conveniente apretarlas bastante, más de lo que yo lo he hecho, para que no se salgan.

Horneamos 20 minutos a 180°, o hasta que comiencen a dorarse.