

## Paluchy wiedźmy



### ZEWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąki pszennej</b>	400 g
<b>żółtka</b>	2 szt
<b>proszku do pieczenia</b>	1 płaska łyżeczka
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mleka</b>	80 ml
<b>margaryny kasia</b>	125 g
<b>cukru</b>	100 g
<b>cukier waniliowy</b>	1 op
<b>migdały blanszowane</b>	
<b>kakao</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki oprócz migdałów i kakao umieścić w robocie z nożami do siekania.  
Wyrobić ciasto i wyłożyć je na stolnicę lub blat.  
Z ciasta odrywać lub odcinać kawałki i formować wałeczki na kształt palców.  
Paluchy układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.  
Palczyk do szaszłyków maczać w kakao i dociskając do ciasta robić wzorki.  
Z jednej strony na końcu paluchów powcisnąć migdały.  
Paluchy piec 15-17 minut w piekarniku nagrzanym do 175 stopni.