



Dits sanguinosos

CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: Halloween

Persones: 4 persones (12-15 dits)

Dificultat: ★

Temps total d'elaboració: 25 min + 30 min
de repòs massa

Ajuda dels adults: Sí (forn)

INGREDIENTS

PER A LA MASSA:

- 100gr. farina integral
- 50 ml aigua bona
- Sal
- Llevat fresc de forner

GUARNIMENT:

- Tomàquet fregit
- Tires de formatge
- Ametlles

ELABORACIÓ

1. **FER LA MASSA:** Posa la farina en un bol i afegeix una mica de sal. Fes un forat en el centre i afegeix-hi l'aigua.
2. Amassa-ho tot bé fins a obtenir una massa homogènia i compacta no que s'enganxi.
3. Afegeix-hi el llevat i torna a amassar bé.
4. Deixa reposar la massa uns 30 minuts per que fermenti.
5. Un cop la massa hagi reposat, estira-la bé amb un corró. Després cargola-la sobre sí mateixa i fes-ne un "xurro" llarg. Talla'l en porcions iguals d'uns 4-5 cm de llarg.
6. **GUARNICIÓ:** aplatina cada porció (amb les mans o amb l'ajuda d'un corró). Unta amb el tomàquet i afegeix-hi algunes tires de formatge.
7. Per a fer els dits, tanca la porció fent un mini xurro i amb les mans dóna-li forma de dit. Li pots unes marques transversals a la zona dels artells (*nudillos en castellà*).
8. Finalment, col·loca l'ametlla a l'extrem com si fos la ungla.
9. Enforna a 180°C durant 10-15 minuts.

NOTES

Qualsevol ocasió de caire festiu és un bon moment per compartir amb els més petits a la cuina. Aquestes són receptes molt originals i súper senzilles amb les que es divertiran.

AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.

