**Prsty zlé čarodějnice – slané** (více než 20 prstů)

200 g polohrubé mouky

100 g másla (tuku)

100 g sýra eidamu (lépe cheddar, gouda)

125 ml šlehačky

sůl

1 rozšlehané vejce na potření (není nutné)

kečup, loupané půlky mandlí

Do mouky nastrouháme máslo a sýr. Přidáme sůl a šlehačku. Zpracujeme na hladké těsto a odložíme na 2 hodiny do ledničky. Troubu předehřejeme na 180 °C. Z těsta vyválíme válečky o velikosti prstu. Na dvou místech uděláme rýhy nožem jako na prstech. (Můžeš se podívat na fotografie ve sladkém receptu). Na konec prstu naneseme trochu kečupu a přitiskneme polovinu mandle. Pečeme do růžova asi 15 minut. Useknuté konce prstů můžete po upečení máčet v kečupu.

