

Diamantaj sablokukoj (Pierre Hermé)

Préparation : 1h20 • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 225g de butero en pomadostato
- 100g de sukero
- 1 vanilpodeto (a vanilekstrakto a vanilpulvoro)
- 1 pin ero da florsalo
- 320g de faruno

Préparation

1. Kiam mi faris la fragotarton inspiritan de Maxime Frédéric, mi rimarkis, ke inter iuj biskvitaj receptoj sur mia blogo mankis diamantoj-keksorecepto.
2. Tiuj etaj keksoj sen ovoj, bone buteraj, fandi antaĵ, krustaj, vanilaj.
3. nu, bongustaj!
4. Mi elektis fari la recepton de Pierre Hermé, perfekta la mi, kaj jen la ideala recepto por viaj kafo/teo/gustumado!
5. Ingrediencoj: Mi uzis la vanilon Norohy de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afilita).
6. Miksu la pomadan buteron kun la sukero, vanilo, kaj salo.
7. Aldonu la farunon, frotu la paston kun la mano por bone enkorpi ĝi.
8. Poste, formu rulbastonojn ĉirkaŭ 3cm en diametro kaj muelu ilin en granulsukero antaŭ ol envolvi ilin en plasta folio.
9. Metu ilin en la fridujon dum almenaŭ 1 horo (vi povas lasi ilin pli longe sen problemoj).
10. Kiam malvarmiginte en la fridujo, tran ĝi en sekciojn ĉirkaŭ 1.
11. 5cm dika.
12. Metu ilin sur pleto kovrita per bakfolio.
13. Enmetu en la antaŭ varmigita forno ĉe 170°C por 15 ĝis 20 minutoj da bakado (kontrolu la koloron ĉu vi preferas ilin pli aŭ malpli orkoloraj).
14. Lasu malvarmi ĝi kaj poste ĝu la bongusta ojn!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com