

Timanttikeksit (Pierre Hermé)

Préparation : 1h20 • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 225g pehmeää voita
- 100g sokeria
- 1 vaniljatanko (tai vaniljauutetta tai vaniljajauhetta)
- 1 ripaus fleur de sel -suolaa
- 320g jauhoa

Préparation

1. Kun tein mansikkatortun, joka on saanut innoituksensa Maxime Frédéricistä, huomasin, että kaikista blogissani olevista keksiresepteistä puuttui timanttileivonnaisten resepti.
2. Nämä pienet munattomat keksit, hyvin voiset, mureat, rapeat, vaniljaiset.
3. lyhyesti sanottuna herkulliset!
4. Valitsin Pierre Hermén reseptin, joka on mielestäni täydellinen, ja tässä on ihanteellinen resepti kahveihinne/teihinne/välipaloihinne!
5. Ainesosat: Käytin Norohy-vaniljaa Valrhonasta: koodi ILETAITUNGATEAU 20% alennukseen koko verkkosivulta (affiliaatti).
6. Välineet: Perforoitulevy Valmistusaika: 20 minuuttia + vähintään 1 tunnin lepoaika + 20 minuuttia kypsennysaikaa Noin 50–60 keksiä niiden koosta riippuen: Ainesosat: pehmeää voita sokeria 1 vaniljatanko (tai vaniljauutetta tai vaniljajauhetta) 1 ripaus fleur de sel -suolaa jauhoa QS kidesokeria kypsennykseen Resepti: Sekoita pehmeä voi sokerin, vaniljan ja suolan kanssa.
7. Lisää sitten jauhot, vaivaa taikinaa kämmenellä hyvin yhdistääksesi sen.
8. Muotoile sen jälkeen noin 3 cm halkaisijaltaan olevia rinkuloita ja pyörittele ne kidesokerissa ennen kuin käärit ne muovikelmuun.
9. Sijoita ne jääkaappiin vähintään 1 tunniksi (voit jättää ne sinne pidemmäksi aikaa ilman ongelmia).
10. Jääkaapista poistamisen jälkeen leikkaa noin 1,5 cm paksuisia paloja.
11. Aseta ne leivinpaperilla vuoratulle pellille.
12. Paista esilämmitetyssä uunissa 170°C:ssa 15–20 minuuttia (tarkkaile, haluatko ne enemmän tai vähemmän rapeiksi).
13. Anna jäähtyä ja nauti!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com