

Kue Diamond (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 225g mentega lunak
- 100g gula
- 1 buah polong vanila (atau ekstrak vanila atau bubuk vanila)
- 1 sejumput garam fleur de sel
- 320g tepung

Préparation

1. Ketika saya membuat tart stroberi yang terinspirasi oleh Maxime Frédéric, saya menyadari bahwa di antara semua resep kue kering yang ada di blog saya, tidak ada resep kue sablé diamond.
2. Kue kering kecil ini tanpa telur, sangat mentega, meleleh di mulut, renyah, beraroma vanila... pokoknya lezat!
3. Saya memilih untuk menggunakan resep Pierre Hermé, yang sempurna menurut selera saya, jadi inilah resep ideal untuk kopi/teh/camilan Anda!
4. Bahan-bahan : Saya menggunakan vanila Norohy dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
5. Peralatan : Loyang berlubang Waktu persiapan : 20 menit + minimal 1 jam istirahat + 20 menit memanggang Untuk sekitar 50 hingga 60 kue tergantung ukuran mereka : Bahan-bahan : mentega lunak gula 1 buah polong vanila (atau ekstrak vanila atau bubuk vanila) 1 sejumput garam fleur de sel tepung QS gula pasir untuk memanggang Resep : Campurkan mentega lunak dengan gula, vanila, dan garam.
6. Kemudian, tambahkan tepung, uleni adonan dengan telapak tangan untuk menggabungkannya dengan baik.
7. Selanjutnya, bentuk adonan menjadi silinder dengan diameter sekitar 3cm dan gulung dalam gula pasir sebelum membungkusnya dengan plastik wrap.
8. Tempatkan di lemari es selama minimal 1 jam (Anda bisa membiarkannya lebih lama tanpa masalah).
9. Setelah keluar dari lemari es, potong potongan dengan ketebalan sekitar 1,5cm.
10. Susun di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
11. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama 15 hingga 20 menit (perhatikan sesuai dengan preferensi Anda apakah lebih atau kurang kecokelatan).
12. Biarkan dingin lalu nikmati!