

Diamanti sablés (Pierre Hermé)

Préparation : 1h20 • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 225g di burro pomata
- 100g di zucchero
- 1 bacca di vaniglia (o estratto di vaniglia o polvere di vaniglia)
- 1 pizzico di fleur de sel
- 320g di farina

Préparation

1. Quando ho realizzato la crostata di fragole ispirata a Maxime Frédéric, mi sono accorta che tra tutte le ricette di biscotti presenti sul mio blog, mancava una ricetta di sablé diamant.
2. Questi piccoli biscotti senza uova, ben imburrati, fondenti, croccanti, alla vaniglia.
3. insomma deliziosi!
4. Ho scelto di fare la ricetta di Pierre Hermé, perfetta secondo me, e quindi ecco la ricetta ideale per i vostri caffè/tè/spuntini!
5. Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Materiale: Teglia forata
Tempo di preparazione: 20 minuti + minimo 1 ora di riposo + 20 minuti di cottura
Per circa 50-60 biscotti in base alla loro dimensione: Ingredienti: di burro pomata di zucchero 1 bacca di vaniglia (o estratto di vaniglia o polvere di vaniglia) 1 pizzico di fleur de sel di farina QS di zucchero semolato per la cottura Ricetta: Mescolate il burro pomata con lo zucchero, la vaniglia e il sale.
7. Aggiungete poi la farina, lavorate l'impasto con il palmo della mano per incorporarla bene.
8. Successivamente, formate dei cilindri di circa 3 cm di diametro e rotolateli nello zucchero semolato prima di avvolgerli nella pellicola trasparente.
9. Metterli in frigorifero per almeno 1 ora (potete lasciarli più a lungo senza problemi).
10. Quando li togliete dal frigorifero, tagliate sezioni di circa 1,5 cm di spessore.
11. Disponeteli su una teglia ricoperta di carta da forno.
12. Infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 15-20 minuti (tenete d'occhio per vedere se li preferite più o meno dorati).
13. Lasciate raffreddare e poi gustateveli!