

Diamantowe ciasteczka (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 225g masła w temperaturze pokojowej
- 100g cukru
- 1 łyżeczka wanilii (lub ekstrakt waniliowy lub proszek waniliowy)
- 1 szczypta soli morskiej
- 320g maki

Préparation

1. Kiedy zrealizowałam tartę truskawkową inspirowaną Maxime Frédéric, zdałam sobie sprawę, że w różnorodności przepisów na ciastka na moim blogu brakuje przepisu na ciasteczka diamentowe.
2. Te małe ciasteczka bez jajek, dobrze małe, rozpływają się w ustach, chrupiące, waniliowe... krótko mówiąc, pyszne!
3. Postanowiłam zrobić przepis Pierre Hermé, idealny według mojego gustu, więc oto idealny przepis na wasze kawy/herbaty/podwieczorki!
4. Składniki: Użyłam wanilii Norohy od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
5. Sprzęt: Blacha perforowana Czas przygotowania: 20 minut + minimum godzina odpoczynku + 20 minut pieczenia Dla około 50 do 60 ciastek w zależności od ich wielkości Składniki: masło w temperaturze pokojowej cukier łyżeczka wanilii (lub ekstrakt waniliowy lub proszek waniliowy) 1 szczypta soli morskiej maki QS cukier do pieczenia Przepis: Wymieszaj masło w temperaturze pokojowej z cukrem, wanilią i solą.
6. Następnie dodaj mąkę, zagnie ciasto dłońmi, aby dobrze się połączyło.
7. Następnie formuj wałki o średnicy około 3 cm i obtocz je w cukrze przed zawinięciem w folię spożywczą.
8. Umieść je w lodówce na minimum godzinę (możesz je zostawić dzień bez problemu).
9. Po wyjęciu z lodówki pokrój na kawałki o grubości około 1,5 cm.
10. Umieść je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
11. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C przez 15 do 20 minut (należysz obserwować, w zależności od tego, czy wolisz je bardziej lub mniej zociste).
12. Pozwól ostygnąć, a następnie delektuj się!