

Diamantes amanteigados (Pierre Hermé)

Préparation : 1h20 • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 225g de manteiga à temperatura ambiente
- 100g de açúcar
- 1 fava de baunilha (ou extrato de baunilha ou pó de baunilha)
- 1 pitada de flor de sal
- 320g de farinha

Préparation

1. Quando eu fiz a torta de morango inspirada por Maxime Frédéric, percebi que entre todas as receitas de biscoitos no meu blog, faltava uma receita de biscoitos diamant.
2. Esses pequenos biscoitos sem ovos, bem amanteigados, derretidos, crocantes, com sabor de baunilha.
3. enfim, deliciosos!
4. Escolhi fazer a receita de Pierre Hermé, perfeita ao meu gosto, e esta é a receita ideal para seus cafés/chás/lanche da tarde!
5. Ingredientes :Usei a baunilha Norohy de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
6. Misture a manteiga à temperatura ambiente com o açúcar, a baunilha e o sal.
7. Adicione em seguida a farinha, amassando a massa com a palma da mão para incorporá-la bem.
8. Em seguida, forme rolos de cerca de 3cm de diâmetro e role-os em açúcar refinado antes de embalá-los em filme plástico.
9. Coloque-os na geladeira por no mínimo 1 hora (você pode deixar por mais tempo sem problema).
10. Ao sair da geladeira, corte pedaços de aproximadamente 1,5cm de espessura.
11. Coloque-os em uma assadeira coberta com papel manteiga.
12. Asse no forno pré-aquecido a 170°C por 15 a 20 minutos (verifique se prefere mais ou menos dourado).
13. Deixe esfriar e depois desfrute!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com