

Biskuti za almasi (Pierre Hermé)

Ingrédients

- 225g ya siagi iliyopondwa
- 100g ya sukari
- 1 pod ya vanilla (au ekstrakti ya vanilla au unga wa vanilla)
- 1 kidonge cha chumvi
- 320g ya unga

Préparation

1. Nilipogundua tarte ya strawberries iliyoongozwa na Maxime Frédéric, niligundua kuwa kati ya mapishi yote ya biskuti yaliyokuwa kwenye blogu yangu, kulikosekana mapishi ya sablés diamant.
2. Biskuti hizi ndogo zisizo na mayai, zikiwa na siagi nyingi, zinayeyuka, zina crunch, zina harufu ya vanilla.
3. kwa kifupi ni tamu!
4. Nimechagua kufuata mapishi ya Pierre Hermé, ambayo ni bora kwa ladha yangu, na hivyo hapa kuna mapishi bora kwa ajili ya kahawa/ chai/ vitafunwa!
5. Viambato :Nime tumia vanilla Norohy kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (mshirika).
6. Vifaa :Jalada la perforéeWakati wa maandalizi : dakika 20 + angalau saa 1 ya kupumzika + dakika 20 za kupikaKwa biskuti 50 hadi 60 kulingana na ukubwa wao : Viambato : ya siagi iliyopondwa ya sukari 1 pod ya vanilla (au ekstrakti ya vanilla au unga wa vanilla) 1 kidonge cha chumvi ya unga QS ya sukari ya unga kwa kupika Mapishi : Changanya siagi iliyopondwa na sukari, vanilla na chumvi.
7. Kisha, ongeza unga, fanya mchanganyiko wa unga kwa kutumia kiganja cha mkono ili kuingiza vizuri.
8. Kisha, tengeneza mizunguko ya takriban 3cm kwa kipenyo na uziweke kwenye sukari ya unga kabla ya kuzifunga kwenye filamu ya chakula.
9. Weka kwenye friji kwa angalau saa 1 (unaweza kuziacha kwa muda mrefu bila tatizo).
10. Baada ya kutoka kwenye friji, kata vipande vya takriban 1.
11. 5cm kwa unene.
12. Weka kwenye tray iliyofunikwa na karatasi ya kuoka.
13. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika 15 hadi 20 (angalau kulingana na kama unavyopenda kuwa na rangi zaidi au kidogo).
14. Acha ipoe kisha furahia!