

Elmas Kurabiyeleri (Pierre Hermé)

Préparation : 1h20 • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 225g yumu atılmı tereya ı
- 100g eker
- 1 vanilya çubu u (veya vanilya özütü ya da vanilya tozu)
- 320g un

Préparation

1. Maxime Frédéric'ten esinlenilen çilekli tartı yaptı ımda, blogumda bulunan bisküvi tarifleri arasında elmas kurabiye tarifinin olmadı ını fark ettim.
2. Bu küçük yumurtasız kurabiyeler, bol tereya lı, a ızda eriyen, çıtır çıtır, vanilyalı... kısacası lezzetli!
3. Kendi damak zevkime göre mükemmel olan Pierre Hermé'nin tarifini yapmayı seçtim ve i te kahve/çay/ara ö ünleriniz için ideal tarif!
4. çindekiler:Norohy vanilyası kullandım Valrhona : site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lı kurulu).
5. Yumu atılmı tereya ını eker, vanilya ve tuz ile karı tırın.
6. Ardından unu ekleyin, hamuru iyice karı tırmak için avuç içiyle yo urun.
7. Ardından, yakla ık 3cm çapında rulolar yapın ve pi irme tozuna bulayın, ardından streç filme sarın.
8. En az 1 saat buzdolabında bekletin (daha uzun süre bırakabilirsiniz).
9. Buzdolabından çıkardıktan sonra, yakla ık 1,5cm kalınlı ında dilimler kesin.
10. Ya lı ka ıtla kaplı bir tepsiye yerle tirin.
11. Önceden 170°C'ye ısıtılmı fırında 15 ila 20 dakika pi irin (daha veya az altın sarısı olmasını isterseniz izlemeniz gereken bir süre).
12. So umaya bırakın ve afiyet olsun!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com