



# DIAMANT AU CACAO

**PRÉPARATION : 10MIN**  
**REPOS : 1H AU FRAIS**  
**CUISSON : 15MIN**  
**PORTION : 22-24 BISCUITS**

## PRÉPARATION

## INGRÉDIENTS

- 180gr Farine
- 100gr Beurre
- 65gr Cassonade
- 20gr Cacao en poudre (type Van Houten)
- 2 Jaunes Œufs
- Sucre Cristal pour l'enrobage
- 1 Pincée de Sel

- Dans le bol du robot, mélanger le beurre ramolli et la cassonade. Une fois le mélange bien crémeux, ajouter les jaunes d'œufs et mélanger à nouveau.
- Ajouter la farine et le cacao tamisés et la pincée de sel. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte grossièrement amalgamée et terminer à la main en formant un boudin bien serré (environ 30cm). Diviser en deux et envelopper dans du film alimentaire. Placer au frais pour 1h environ.
- Préchauffer le four à 180°C et récupérer les boudins.
- Disposer du sucre cristal dans un plat et faire rouler les boudins en appuyant légèrement pour faire adhérer le sucre à la pâte. Les boudins doivent être entièrement cristallisés.
- Découper des tronçons d'environ 1cm et disposer les biscuits sur une plaque.
- Enfourner pour 13 à 15min. Une fois les biscuits cuits, sortir la plaque et faire refroidir avant de manipuler (je glisse le papier de cuisson sur une grille de cuisson).
- Et voilà les diamants sont prêts à être dégustés !



Conservation : plusieurs jours dans une boîte hermétique