



DIAMANT SPIRALE VANILLE

PRÉPARATION : 20MIN
REPOS : 30MIN
CUISSON : 13 MIN
PORTIONS : 28

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 200gr de Farine
- 150gr de Beurre
- 70gr de Cassonade
- 1 Jaune d'Oeuf
- 1 c.à.c de Vanille Liquide
- 1 Pincée de Sel
- Colorant Rouge
- Perles en sucre colorées ou sucre cristal

- Dans le bol du robot, mélanger le beurre mou et la cassonade jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Ajouter le jaune d'oeuf et la vanille et mélanger à nouveau.
- Ajouter la farine et le sel mélanger pour obtenir une boule. Diviser la pâte en deux et colorer l'une avec le colorant rouge.
- Etaler une première pâte entre deux papiers cuisson sur un rectangle d'environ 20x30 et sur 3-4mm d'épaisseur. Faire de même avec l'autre pâton et venir le superposer sur le premier. Rouler en boudin serré, n'hésitez pas à la remodeler à la bonne dimension 30cm, et emballer dans du film, laisser poser 30min minimum au frais.
- Disposer dans une assiette les perles en sucre ou le sucre cristal.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Récupérer la pâte du frigo et retirer le film. Couper en deux ou trois pour faciliter la suite, et rouler le boudin dans les perles en appuyant bien pour les faire adhérer à la pâte. Une fois entièrement recouvert, découper le boudin en tranches d'1cm environ (pas plus épais). Disposer sur une plaque recouvert d'un tapis de cuisson et enfourner pour une dizaine de minutes.
- A la sortie du four, les biscuits sont mous, c'est normal, ils vont durcir dès qu'ils refroidiront.
- Les retirer délicatement de la plaque chaude et laisser refroidir avant de disposer dans une boîte en métal ou sur une assiette !



Conservation : plusieurs jours/semaines dans une boîte en métal