



## Diamants



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 15 mn**  
**Temps Total : 12 h**

**Difficulté : Faible**

**Budget : Faible**

### Ingrédient pour 40 biscuits environ

- > 225 gr de beurre pommade
- > 100 gr de sucre en poudre
- > 1 CàC de vanille liquide
- > 2 jaunes d'œuf
- > 315 gr de farine
- > 3 CàS de sucre roux

### Matériel particulier

- > Aucun

### Préparations

Fouetter ensemble le beurre pommade, le sucre en poudre et la vanille jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux et très homogène. Incorporer un jaune d'œuf puis enfin la farine. Il faut obtenir une pâte parfaitement homogène.

Avec cette pâte faire des boudins d'environ 4 à 5 cm de diamètre, les filmer puis les placer au réfrigérateur, idéalement toute une nuit.

Le lendemain, préchauffer le four à 180°C.

Badigeonner les rouleaux de pâte avec le deuxième jaune d'œuf puis les saupoudrer de sucre roux. Couper ensuite des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et les déposer sur un papier cuisson ou un silpat en silicone. Enfourner 15mn environ.

Faire refroidir sur une grille et conserver dans une boîte hermétique.

### Astuces

On peut rajouter à la préparation un peu de sel de Guérande ce qui donnera un petit goût salé très agréable à ces gâteaux.