

## Diamants à la vanille

### Ingrédients :

225g de beurre à température ambiante

100g de sucre en poudre

¼ cc de vanille liquide

1g de vanille en poudre

2g de fleur de sel

320g de farine

sucre cristallisé

Crémez le beurre au fouet puis ajoutez le sucre, la vanille en poudre et la vanille liquide. Mélangez la farine et la fleur de sel et ajoutez ce mélange au mélange sucre-beurre. Travaillez rapidement.

Formez un boudin d'environ 3cm de diamètre avec la pâte et mettez au frais 1heure. Versez le sucre cristallisé sur votre plan de travail et roulez le boudin dedans.

Détaillez des ronds de 1cm d'épaisseur et disposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Faites cuire à 170° environ 15min. Laissez refroidir sur une grille.