

diamants à la cannelle



Source : Mignardises, Christophe Escobar - Stéphane Glacier, éditions Dormonval

Pour une 20aine de diamants
prep 20 minutes
cuisson 15 minutes
repos 75 minutes (1h15)
100g beurre ramolli
40g sucre glace
1 ccafé cannelle
100g farine
1 oeuf
100g cassonade

Malaxer le beurre ramolli à l'aide d'une spatule
ajouter le sucre glace, la cannelle, puis la farine
Réserver 1 heure au réfrigérateur

Préchauffer le four à 170°C th5-6

Travailler la pâte de façon à obtenir un rouleau de 60 cm de long et remettre 15 minutes au réfrigérateur.

A l'aide d'un pinceau, dorer le rouleau de pâte à l'œuf battu puis le rouler dans la cassonade.
Découper ensuite des tranches de 1cm d'épaisseur et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. *Ils vont s'étaler donc les écarter au maximum.* Cuire 12 à 15 minutes au four à 170°C th 5-6

Laisser refroidir.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>