

Assortiment de mini diamants au cacao

Pour 40 mini diamants

1 œuf

125 de beurre mou

250g de farine

100g de sucre

1 cuil à soupe cacao en poudre

2 pincées de cannelle

Pour la customisation

1 poignée de pistache

6 carrés de chocolat blanc

6 écorces d'orange confites

De la cassonade

Mélangez le sucre, la farine, le cacao en poudre et la poudre de cannelle. Incorporez l'œuf puis le beurre. Quand votre pâte est homogène séparez la en 4 portions de même poids.

Concassez les pistaches, coupez les écorces d'orange en petit morceaux ainsi que les carrés de chocolat blanc. Versez un peu de cassonade dans une assiette.

Incorporez les pistaches à l'une des portions de pâte au cacao, les morceaux de chocolat la deuxième et idem pour les morceaux d'orange confites avec la troisième portion de pâte. Formez des boudins de 2cm de diamètre, enroulez-les dans du film alimentaire et réservez-les au frais pendant 1 heure.

Roulez la dernière portion de pâte pour former un boudin identique aux autres et passez-le dans la cassonade de manière à bien l'enrober. Filmez-le et laissez-le reposer au frais avec ses camarades.

Préchauffez le four à 180°C. Sortez les boudins de pâte du frigo, défilmez-les et détaillez-les en morceaux d'environ 1/2cm d'épaisseur. Déposez les disques de pâte sur une ou deux

plaques de four recouverte de papier cuisson puis enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four.

Laissez refroidir.