

Продукти

350101	Яйца Зурас	50гр.
184015	Масло8% Бауралия /На стайна температура/	125гр.
330103	Сладкарско Брашно МХ	250гр.
	Кристална захар	125гр.
300104	Какао на прах Селекшън22%	15гр.
	Сол	2гр.

Допълнително кристална захар за поръсване

Начин на приготвяне

В купа смесваме брашното, захарта /125 гр./, какаото, солта, **ванилията и канелата** и след това яйцето и бъркаме с пръстите докато се получи ронливо тесто.

Добавяме маслото, за да се постигне хомогенно меко тесто. Може да се наложи да добавим още малко брашно /добавяме брашно всеки път, толкова колкото хващаме с трите си пръста- щипка, за да се постигне еднородно тесто, което да не залепва по ръцете.

С тестото оформяме руло с диаметър около 4 см., което обвиваме с фолио и го слагаме в хладилника за 1 час най-малко.

Загряваме фурната на 180 С.

Изваждаме рулото от хладилника и с нож го нарязваме на шайби дебели около 1 см.

Слагаме няколко лъжица кристална захар в дълбока чиния и овалваме всяка шайба, така че да се покрие цялата. Слагаме всяка шайба в тава застлана с хартия за печене.

Печем в загрята фурна за около 15-20 мин. Изпечените бисквити ще бъдат меки, когато се извадят от фурната. Оставяме ги да изстинат на скара.

**Меки бисквитки с какао и лек вкус на канела.**

**Името идва от френското DIAMANTS AU CACAO защото блестят от кристалната захар с която са покрити. Рецептата се оформи през 2005г. от френския сладкар Ed. Nchette**

