Ingredients
100g de beurre très mou
65g de sucre glace
1 oeuf
25g de maïzena
125g de farine
1 pincée de vanille en poudre
150g de chocolat au lait

Biscuit viennois

- Pour environ 8 biscuits -

Fouetter le beurre, la poudre de vanille et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Incorporez l'oeuf, puis ajouter la farine et la maïzena.

Préchauffer le four à 160°C

Mettre la pâte en poche, faire les formes selon vos envies et enfourner pendant environ 10 minutes.

Faire fondre le chocolat au bain marie et en napper la moitié du biscuit

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr