



sucuits viennois avec cerises confites

Ingredients

100g de beurre très mou
65g de sucre glace
1 oeuf
1 pincée de poudre de vanille
25g de maïzena
125g de farine
150g de cerises confites

Étape de la recette

Dans le bol mettre le fouet, le beurre, le sucre glace et la vanille 30s/vitesse 2

Ajouter l'oeuf 20s/vitesse 2.5

Verser la maïzena et la farine 25s/vitesse 2.5

Préchauffer le four à 160°C

Mettre la pâte en poche, faire les formes et mettre une cerise par biscuit puis enfourner pendant environ 10 minutes.