



## sucits viennois avec cerises confites

### Ingredients

#### Biscuit viennois

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

### Biscuit viennois

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

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

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.