scuits 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' obtenir un mlange mousseux.

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

Prchauffer le four 160C

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

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