scuits viennois avec cerises confites



Ingredients
100g de beurre très mou
65g de sucre glace
1 oeuf
1pincée 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 mazena et la farine 25s/vitesse 2.5

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