



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.