



## sucits 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.