

Petits gâteaux au flan pâtissier

Ingrédients

2 sachets pour préparation flan pâtissier

2 oeufs

125 gr de beurre mou

125 gr de sucre

1 sachet de levure chimique

250 gr de farine

Mélanger tous les ingrédients et former une boule

Mettre 30 mn au frais

Etaler la pâte avec un rouleau

Découper à l'aide d'un emporte pièce

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

