



Petits biscuits aux cerises

Ingrédients :

- 250 grs de farine
- 120 grs de sucre
- 120 grs de beurre
 - 2 oeufs
 - 1 pincée de sel
- 2 cc de levure chimique
- 1 cc de poudre de vanille de Tahiti
- Cerises confites

Préparation :

- 1 – Mélanger le beurre et le sucre pour obtenir une crème mousseuse. Ajouter les oeufs entiers, la vanille, la farine, la levure et le sel.
- 2 – Bien mélanger et disposer des petits tas de pâte sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Les petits tas sont formés à l'aide d'une cuillère et d'une poche à douille.
- 3 – Décorer d'un petit morceau de cerise confite.
- 4 – Cuire blonds 10mn environ, thermostat 6/7 et laisser refroidir avant de déguster

Bon appétit.

