

## BISCUITS SPRITZ



*Temps de préparation: 3mn - Temps de cuisson: 10mn - Nombre de portions: 20*

### **Ingrédients:**

- 110g Beurre mou
- 60g Sucre
- 1cc Sel
- 1 Jaune d'oeuf
- 1cs Crème épaisse ou Mascarpone
- 1cs Arome de vanille liquide
- 125g Farine
- 15g Maïzena

### **Préparation:**

- Placer le fouet: Placer 110g de beurre mou avec 60g de sucre dans le bol et mélanger 1 minutes / vitesse 4
- Préchauffer le four à 180°: Ajouter 1cc de sel un jaune d'oeuf 1cs de crème épaisse ou de mascarpone puis 1cs d'arôme de vanille mélanger 1 minute / vitesse 3
- Ajouter 125g de farine et 15g de maïzena mélanger 10 sec / vitesse 3
  
- Placer dans une poche à douille avec une douille étoile et couler les biscuits dans la forme de votre choix. Il n'y a pas besoin de laisser trop d'espace entre chacun car ils ne gonflent pas beaucoup lors de la cuisson  
Placer au four à 180° pendant 7 à 10 minutes à contrôler