Biscuits spritz à la vanille

Des biscuits à la poche à douille, fondants et vanillés, qui se préparent en un clin d'œil. Parfaits pour les goûters.

20 personnes	20 min préparation	12 min cuisson	32 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 200 g de beurre mou
- 100 g de sucre glace
- 1 œuf
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 300 g de farine
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Mettre le beurre et le sucre glace dans le bol.
2. Crémer jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
   1 min / vitesse 4
3. Ajouter l'œuf, la vanille et le sel.
   20 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine et mélanger sans trop travailler.
   20 sec / vitesse 3
5. Remplir une poche à douille cannelée et former des rosaces ou des bâtons sur une plaque.
6. Cuire 10 à 12 minutes à 170°C jusqu'à ce que les bords dorent.

Le conseil de Tiha
Si la pâte est trop dure à pocher, laisse-la 10 minutes à température ambiante.

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique.