

# Caprices au Beurre

Temps préparation et de cuisson 45 minutes

## Ingrédients :

- 125g de beurre
- 75g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 175g de farine
- 1 paquet de sucre vanillé

## Garniture :

- Sucre cristallisé
- Cerises confites

## Préparation :

Tourner le beurre, le sucre et le sucre vanillé en mousse, continuer de tourner la masse en incorporant les jaunes d'œufs, puis incorporer la farine tamisée.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Former des petites boules.

Rouler dans du sucre cristallisé puis poser sur une tôle beurrée ou un papier sulfurisé.

Décorer d'une demi cerise confite.

## Cuisson :

A four moyen, thermostat 175 degrés ou allure 6 pendant 15 minutes

Les caprices au beurre peuvent se rouler à l'avance et être mis au congélateur