



## Rosaces

### Ingrédients

250 gr de beurre mou

130 gr de sucre

1 de sucre vanillé

2 oeufs

300 gr de farine + 3 cc de levure chimique + 50 gr d'amandes en poudre

Déco : **noisettes**, cerises confites etc

Battre le beurre et y ajouter les sucres ainsi que les oeufs

Incorporer le mélange farine/levure/amandes

Dresser à l'aide de la poche à douille ou la presse à biscuits comme moi sur une toile silpat ou plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé

Mettre la déco de son choix

Cuire four chaud 160° pendant 15 mn **pour ma part 180° une dizaine de minutes**

Laisser refroidir avant de les retirer