

## Petit four au maizena

### Ingrédient :

- **250g de Beurre**
- **1 grand verre de sucre glace**
- **2 jaunes d'œuf**
- **1 œuf entier**
- **1 paquet de sucre vanillé**
- **450g de maizena**
- **½ sachet de levure**
- **farine**
- **des amandes effilées**
- **confiture de fraise**

Préchauffer le four à 160°.

### Recette :

Faire dorer les amandes sur une plaque de four ( bien les disperser ).

Faire ramollir le beurre, puis dans un saladier mettre le beurre ramolli, rajouter le sucre glace. Mélanger.

Mettre les 2 jaunes d'œuf et l'œuf entier, Rajouter 1 paquet de sucre vanillé et la maizena. Toujours mélanger.

Puis mettre le ½ sachet de levure. Quand la pâte est faite mettre de la farine afin qu'elle ne colle pas aux doigts.

Une fois la pâte de bonne consistance, faire des boudins à l'aide d'une poche à douille.

Puis les tourner de façon à faire des torsades. Les mettre en escargot.

Les faire dorer au four. Emitter les amandes.

Prendre 2 gâteaux, les tartiner de confiture, les coller ensemble, Rajouter de la confiture sur les bords pour coller les amandes.

Enfourner 10 à 15 min à 160°.