

## LES MARGUERITES

### Ingrédients :

- 200g de beurre
- 150g de sucre glace
- 1 verre de maïzena
- 4 œufs
- 1 paquet de levure
- 1 paquet de vanille
- Farine
- confiture

### Recette :

Préchauffer le four à 160°.

Dans un saladier, mettre le beurre ramolli. Ajouter le sucre glace puis mélanger. Mettre la maïzena puis le paquet de vanille.

Dans un bol, séparer les blancs des jaunes. Ne garder que les jaunes et ajouter le paquet de levure. Mélanger et laisser reposer. Rajouter le dans le saladier puis mélanger. Mettre de la farine jusqu'à ce que la pâte soit compacte.

Faire des boules de 30 g environ et faire un petit trou au milieu afin de mettre de la confiture. A l'aide d'une pince

dentelée, faire des dessins tout autour. Ensuite, les mettre dans des petits moules puis les enfourner au four 10 à 15 min.