

Recette : PALETS DES DAMES !



PALETS DES DAMES !

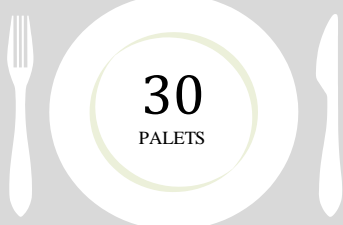
Desserts

INGRÉDIENTS

125 grammes de beurre
125 grammes de sucre en poudre
150 grammes de farine
80 grammes de raisin sec
2 œufs
1 petit verre de rhum
1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Mélanger les raisins avec le rhum ; laisser tremper et mettre en attente.
2. Mélanger le sucre, le beurre jusqu'à ce que la pâte blanchisse.
3. Ajouter un œuf, mélanger ; puis le second.
4. Ajouter la farine, mélanger.
5. Égoutter les raisins, puis les rajouter à la pâte.
6. Mélanger.



Préparation : 5-10 minutes

Cuisson : 15 minutes



C'est à vous de jouer !

**Environ 15 minutes
180°C**

N'oubliez pas de préchauffer votre four !