

PALETS DE DAMES

Ingrédients:

150gr de farine

100 gr de beurre mou

125 gr de sucre

2 œufs

25 gr de poudre d'amandes

50 gr de raisins de Corinthe lavés au préalable

1 petit verre à liqueur de rhum

Faites macérer les raisins dans le rhum (une heure).

Travaillez le sucre et le beurre en pommade. Incorporez les oeufs entiers, un après l'autre. Ajoutez la farine d'un seul coup et la poudre d'amandes, mélangez et ajoutez les raisins, puis mélangez à nouveau.

A l'aide d'une cuillère à café, disposez des petits tas espacés sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (la pâte s'étalera en petits ronds avec la chaleur du four). Faire cuire à four moyen 180° pendant 10 mn environ. Les gâteaux doivent dorer sur le pourtour. Surveillez la cuisson pour qu'ils ne colorent pas trop...