



*Petits gâteaux*  
**Palets aux raisins**



**1h 20 min 10 min 30 min 572**

**TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES**

Ingrédients  
pour **4** personnes

50 g **Raisins secs**  
120 g **Beurre**  
1 **Sel**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
110 g **Sucre semoule**  
160 g **Farine**  
50 ml **Eau**  
50 ml **Rhum**

### Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Faire chauffer le rhum et l'eau. Hors du feu, réhydrater les raisins secs dans le liquide chaud pendant 10 mn.
- 3 A l'aide du robot (ou fouet électrique ou manuel), fouetter pendant 2 minutes le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- 4 L'idéal est de sortir le beurre une heure avant afin qu'il soit à température ambiante et donc plus facile à mélanger avec le sucre.
- 5 Ajouter les oeufs, la farine puis les raisins secs égouttés.
- 6 Ne pas trop travailler la pâte.

### Étape 2

Cuisson et dressage des palets

- 1 Sur une feuille de papier sulfurisé beurré (ou plaque anti-adhésive), déposer des petits tas de pâte (taille d'une noix) à l'aide d'une cuillère à café en les espaçant de 5 cm environ.
- 2 Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C (Th.6) jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés (10

mn environ).

- 3** A la sortie du four, les biscuits sont encore mous. Ils durciront en refroidissant.
- 4** Les décoller délicatement à l'aide d'une cuillère en bois quand ils ont refroidi et les déposer sur une grille.
- 5** Les laisser complètement refroidir et les conserver dans une boîte hermétique.