Petits gâteaux

Palets de dame

20 min	10 min	10 min	0	369
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation et cuisson des palets de dame

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
2. Faire fondre le beurre dans une casserole puis le laisser refroidir.
3. Faire tremper les raisins dans un bol avec le rhum.
4. Mélanger le beurre fondu et le sucre dans un saladier à l'aide d'un fouet.
5. Incorporer l'œuf dans la préparation et le mélanger au fouet.
6. Égoutter les raisins secs dans une passoire.
7. Ajouter la farine et les raisins égouttés avec le beurre et le sucre puis mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte.
8. Disposer des petits ronds de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
9. Les palets vont s'étaler à la cuisson, il faut donc veiller à laisser au moins 3 cm entre chaque palet.
10. Faire cuire les palets au four environ 10 min jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
11. A la sortie du four, laisser refroidir les palets sur une grille à pâtisserie.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les palets de dame

- 60 g **Beurre**
- 60 g **Sucre semoule**
- 75 g **Farine**
- 40 g **Raisins secs**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 15 cl **Rhum**

Étape 2

Dressage

1. Disposer les palets refroidis sur une assiette, décorer avec des raisins secs et servir.