



Petits gâteaux Palets de dame



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

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 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.

Étape 2

Dressage

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