

## Petits palets aux raisins



Dessert **Facile**

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 7 mn

*Des biscuits à déguster avec un thé ou un café... sans modération !*

### Ingrédients

- 200 g de raisins - secs
- 1 morceau de gousse de vanille
- 350 g de farine
- 250 g de sucre roux
- 225 g de beurre
- 5 oeufs
- 3 cs de rhum
- 1 pincée de bicarbonate
- huile

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four chaud à 250°C (thermostat 8). Faites chauffer les raisins dans une casserole avec le rhum et le morceau de vanille. Flambez et laissez refroidir.
- 2 Dans un saladier, travaillez le beurre fondu avec le sucre. Ajoutez les oeufs entiers un à un puis la farine en la versant d'un seul coup. Ajoutez la pincée de bicarbonate et mélangez. Retirez le morceau de vanille et ajoutez les raisins à la préparation.
- 3 Posez la valeur d'une cuillère à soupe de pâte sur votre plaque huilée. Laissez un espace suffisant entre les tas de pâte parce qu'avec la chaleur, elle va s'étaler. Ne faites pas des tas trop épais parce que le bord serait cuit et pas l'intérieur.
- 4 Faites cuire 7 minutes. Dès que le bord brunit, vos palets sont cuits. Attention cependant aux fournées suivantes, le four est déjà chaud, il vous faudra peut être moins de temps, donc, il faut surveiller votre cuisson.
- 5 Décollez vos biscuits avec une spatule et placez les sur une surface plate et laissez-les refroidir. Pour les conserver, il faut attendre 1 journée. Ils se conservent (si vous résistez à la tentation) environ 10 jours.

Proposé par



**grainedesucre**

J'aime partager, ce que je sais, ce qui m'étonne, ce que je découvre et donc aussi partager des recettes et des idées, et de l'amitié...

je serais heureuse d'échanger avec vous sur mon blog

Grainedesucre .... à bientôt !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

