

LES RECETTES DES CHEFS

PALETS AUX RAISINS

PAR L'IFA DE BOURGES

Ingrédients

- 200g de beurre pommade
- 250g de sucre glace
- 4 oeufs
- 300g de farine
- 150g de raisins secs

A l'aide d'un spatule, travailler le beurre pour le mettre en pommade.
Ajouter le sucre glace et les œufs.

Donner, à l'aide de la spatule, une consistance de crème à la préparation.
Ajouter la farine.
Mélanger.

Ajouter les raisins préalablement gonflés dans de l'eau chaude.
Mélanger à nouveau

Déposer la préparation en forme de petits palets.

Dresser et cuire à 180°C.



Préparation : 30 min.
Cuisson : 15 min.

Difficulté :   