

Les palets de dames de Lydie



Ingrédients :

190 g de beurre mou
190 g de sucre
200 g de raisins secs macérés dans un alcool
250 g de farine
3 œufs

Battre le beurre avec le sucre pour faire un mélange mousseux et crémeux.

Ajouter 1 œuf entier puis un 2^{ème} et un 3^{ème}.

Ajouter la farine et les raisins trempés.

Faire des petits tas espacés sur une plaque beurrée.

Cuire à thermostat 6 ou 200°.

Bonne dégustation.