

Palet de dames au calvados



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 80 g de raisins de Corinthe
- 8 cl de calvados
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 150 g de farine
- 1 pincée de sel



Palet des dames au calvados

Aud' à la cuisine

✓ Préparation :

Laver les raisins et les faire macérer pendant environ 1 heure dans le calvados.

Préchauffer le four à 200°C.

Faire ramollir le beurre. Le fouetter dans un saladier avec le sucre puis ajouter les œufs un par un et mélanger bien.

Verser la farine, les raisins secs avec le calvados et 1 pincée de sel. Malaxer bien entre chaque ingrédient ajouté.

Sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, déposer des petits tas de pâte à l'aide d'une petite cuillère.

Faire cuire pendant 10 minutes.

www.audalacuisine.com