



Temps préparation : 30 mn
Temps cuisson : 15 mn + 10 mn

Ingrédients : 30 palets environ

- 125g de sucre
- 2 oeufs
- 100g de beurre ramolli
- 180g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g de raisins secs de Corinthe
- sucre glace
- rhum

Palets au Rhum

PREPARATION la veille

Dans un bol, déposer les 100g de raisins secs et les recouvrir de rhum. Les mettre au frais jusqu'au lendemain.

PREPARATION

1 – Battre le sucre et les oeufs jusqu'à blanchiment.

2 – Incorporer le beurre ramolli, la farine et la levure chimique. Ajouter les raisins imbibés de rhum.

Préchauffer le four à 150°C.

3 – Recouvrir 2 plaques à four de papier sulfurisé. Y déposer des petits tas de pâte : les espacer suffisamment car ils s'étalent à la cuisson.

CUISSON : Glisser dans le four pendant 15 mn. En fin de cuisson, déposer chaque palet sur une grille jusqu'à refroidissement.

GLACAGE : Mélanger le sucre glace et le rhum pour obtenir un glaçage à texture souple. Badigeonner les Palets avec un pinceau. Mettre au four à 100°C pour séchage pendant 10 mn environ.