

Petits fours aux raisins

Ingrédients

- 75 g de beurre mou
- 75 g de farine
- 1 œuf
- 75 g de sucre
- 40 g de raisins sec trempés dans 25ml de rhum

Préparations

- Faites chauffer le four Th 6/7 ou 200° C sans la grille
- Battez au batteur électrique le beurre mou et le sucre.
- Ajoutez l'œuf, battez à nouveau et ajoutez en dernier la farine.
- Posez le moule à mini tartelettes sur la grille froide du four.
- A l'aide d'une cuiller, remplissez es alvéoles et déposez quelques raisins sec trempés dans le rhum dans chaque alvéole.
- Faire cuire 10 à 12 minutes Th 6/7 ou 200°
- Dégustez froid.