

Galette Rosine (macarons aux raisins secs)

Ingrédients :

- 250g de beurre
- 500g de farine
- 250g de sucre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure
- 125g de raisins sec
- 1 tasse de noix en poudre

Préparation :

Mélanger les ingrédients et former des petits tas sur une tôle à l'aide d'une cuillère à café.

Faire cuire au four à 180°