

Palets à la dame

250g beurre
250g sucre fin
300g farine
4 oeufs
1 paquet de sucre vanillé
Raisins de Corinthe noirs (pas trop)



Palet à la Dame

Mélanger le beurre mou avec le sucre incorporer les 4 jaunes d'œufs.

Bien mélanger .

Ajouter la farine, le sucre vanillé et raisins.

En dernier, battre les blancs en neige et les incorporer délicatement avec une spatule en soulevant la pâte délicatement.

On obtient une pâte lisse et assez coulante.

Faire des petits tas avec deux cuillères à café et mettre sur papier sulfurisé sur la tôle puis les enfourner. (Four a 200° et deux trois minutes par plaques)

Les gâteaux doivent-être un peu bruns sur le pourtour et clair à l'intérieur.

Selon les goûts, on peut ajouter un peu de rhum sur les raisins mais la vanille ressort bien sans le rhum.

C'est une recette qui ne prend pas trop de temps.

Les Palets à la Dame sont les premiers gâteaux de la saison de Noël qui se mangent facilement.