

Cookies Rhum Raisins

Préparation : 20 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 10 à 15 minutes

Ingrédients :

- * 120 g de beurre pommade
- * 120 de cassonade
- * 1 sachet de sucre vanillé
- * 2 jaunes d'œufs
- * 250 g de farine
- * 50 g de poudre d'amandes
- * 1 pincée de sel
- * 3 CS de rhum
- * 100 g de raisins sec



Préparation :

Travaillez avec la spatule le beurre et les sucres. Ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez puis ajoutez la farine, les amandes, le bicarbonate et une pincé de sel. Mélangez a nouveau et ajoutez les raisin et le rhum.

Formez une boule, enveloppez-la d'un film alimentaire et laissez reposer au moins 1 heure au frigo.

Préchauffez votre four à 18°C (th.6) et posez la toile SILPAT sur une plaque perforée.

Formez ensuite de petite boule de pâte et aplatissez-les avec une fourchette ou à la main. Faites cuire 10 à 15 minutes à 180°C (th.6). Laissez refroidir sur une grille.

Suggestion : Laissez macérer les raisins dans le rhum avant de les intégrer dans la pâte.