**Palets Solognots**

**Ingrédients**

**Pour 35 palets**

160 g de raisins secs macérés dans le rhum

180 g de beurre salé

150 g de sucre

4 œufs entiers

280 g de farine.3 c à soupe de rhum brun

**Préparation**

**Préchauffage four à 200°C (th : 6-7)**

**Si ce n’est déjà fait faire macérer les raisins secs dans le rhum minimum 30 min**

**Fouetter le beurre mou avec le sucre jusqu’à obtenir une pommade lisse**

**Incorporer les œufs un par un en fouettant avec le batteur puis le rhum.**

**Verser la farine tamisée en mélangeant avec une spatule ou cuillère en bois. Puis les raisins secs égouttés, bien mélanger.**

**Sur une plaque recouverte de papier de cuisson, disposer des petits tas de pâte avec une cuillère à soupe en les espaçant bien car la pâte s’étale en cuisant.**

**Cuire 9 min environ, le tour des biscuits devient coloré lorsque c’est cuit.**

**Faire refroidir sur une grille.**

**Source : Cuisine gourmande de Carmencita**