

# 12

## Biscuits glacés au rhum

(Rhum bredele)



### Ingrédients :

250 g. de sucre poudre  
200 g. de beurre  
400 g. de farine  
5 jaunes d'œufs (ou 3 entiers)  
1/2 paquet levure chimique (5 g.)  
100 g. de raisins secs macérés  
1/2 verre de rhum.  
Sucre glace (150 g. au moins)

Pâte crue :	Après cuisson :	
1.1 Kg	1.07 kg avec glaçage	- 100 p.

### Préparation :

Battre le beurre (mou) avec le sucre.  
Ajouter progressivement les œufs.  
Ajouter ensuite la farine (la levure y a été mélangée préalablement) et les raisins secs.  
La pâte doit se tenir un peu... si c'est trop liquide ajouter un peu de farine.

### Confection

Déposer sur la tôle beurrée, ou mieux avec le papier cuisson des petits tas.  
Vous pouvez les former avec deux cuillères à café.

### Cuisson

T° 6 (180 °C) 12 à 13 mn.

### Décoration :

Mélanger 100 g de sucre glace avec 2 c. à soupe de rhum.  
Glacer les biscuits encore tièdes avec ce mélange.