

Gâteaux secs

INGREDIENTS (pour 20 petites pièces)

- 6 ŒUFS
- 200 GR DE SUCRE SEMOULE
- 200 GR DE FARINE
- 200 ML D'HUILE
- 22 GR DE LEVURE CHIMIQUE
- 1 ZESTE DE CITRON

Preparation :

- 1 - Battre les œufs ; le sucre ; le zeste de citron au batteur jusqu'au obtenir une texture mousseuse
- 2 – Ajouter l'huile petit à petit en continuant à battre
- 3 - Ajouter la farine tamisée, mélanger à la levure. Il faut obtenir une pate molle non collante
- 4 - Incorporer les raisins secs
- 5 - Préchauffer le four à 180C («350F)
- 6 - Former des boudins et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé « les espacer car les boudins vont gonfler »
- 7 - lustrer les boudins avec des jaunes d'œufs
- 8 - Enfourner 15 à 20 mn jusqu' à ce que la couleur soit dorée
- 9 Laisser tiédir avant de les découper en diagonal



saliha.n@gmx.fr

