



Bouchées aux raisins secs et...

Température du four : 180°C.

Utiliser un plat rectangulaire beurré et tapissé de papier sulfurisé (ou comme moi un moule souple).

Mélanger 75g de sucre et 90g de beurre et faire fondre à feu doux.

Puis ajouter 185g de farine et un jaune d'œuf. Étaler la préparation dans le plat et cuire 10 min... la pâte doit légèrement dorer. Laisser refroidir.

Préparer la garniture en mélangeant

2 œufs,

+ 220g de sucre roux : fouetter au batteur électrique... le mélange blanchit et s'épaissit.

+ 50g de farine avec poudre levante,

+ 85g de raisins de Corinthe,

+ 120g de raisins secs blonds (ou comme moi, ce que j'avais sous la main, c'est à dire à peu près 180g de raisins secs),

+ 185 g de cacahuètes grillées non salées (alors là, chez moi, rien de tout cela ; j'ai donc remplacé les cacahuètes par des noix - quantité approximative proportionnelle au courage et au plaisir que l'on a à casser des noix !)

+ 90g de noix de coco râpée.

Verser cette préparation sur la base refroidie et cuire 30mn.

Laisser refroidir et découper en petites portions.

Ces petits gâteaux ressemblent à des barres de céréales. Ils se conservent bien au réfrigérateur, mais ont tendance à durcir. Mais l'important c'est qu'ils restent bons !