

Carrés aux noisettes, « Pralinoise » et raisins secs

Vu sur le blog « les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (6 pers, Prép 30 min, cuisson : 25 min)

250 g de « 1848 Pralinoise » (marque Poulain)

100 g de farine

100g de sucre en poudre

150 g de noisettes en poudre

150 g de raisins secs

2 oeufs

50 g de beurre

1 cuillère à soupe de Rhum

1 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

sucre glace pour la décoration

Mettre les raisins secs à tremper dans un peu d'eau tiède parfumée avec le Rhum, deux heures avant l'utilisation. Découpez la Pralinoise en petits dés d'environ ½ cm de côté.

Préchauffer le four à 200°C (th7).

Dans une terrine, rassembler et battre ensemble les oeufs, le sucre, le beurre fondu, la farine en pluie, les noisettes en poudre, la levure et une pincée de sel.

Incorporer « 1848 Pralinoise » coupé en petits cubes, puis les raisins.

Mélanger soigneusement le tout.

Étaler la pâte sur 1 cm dans un moule carré ou rectangulaire préalablement beurré et fariné.

Mettre à cuire dans 25 minutes dans le four à 200°C (th7).

En fin de cuisson, poudrer abondamment la surface avec le sucre glace.

Laisser refroidir et couper en petits carrés de 2 à 3 cm de côté.

