

Sablés aux raisins secs de mon enfance

Source Marie du blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

Ingrédients (50 pièces)

- 125g beurre mou
- 125g sucre
- 3 oeufs
- 200g farine
- 1 pincée de sel
- ½ cc levure chimique
- 200g raisins secs

Préchauffer le four à 160 degrés (thermostat 5).

Mélanger le sucre, les œufs entiers, le beurre et le sel.

Puis ajouter la farine, la levure et les raisins.

Faire des petits tas sur une plaque de cuisson et faire cuire pendant 15 minutes.

