

Biscuits aux raisins secs de la cousine Mariki



250 g de beurre

remuer en crème

250 g de sucre
300 g de raisins secs
3 œufs
1 prise de sel

ajouter et bien remuer

500 g de farine
1 paquet de poudre à lever

ajouter

Avec une cuillère à café, on fait des petits tas, pas trop serrés, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à four préchauffé à 190 – 200 °C :10 - 15 min.
Surveiller.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)