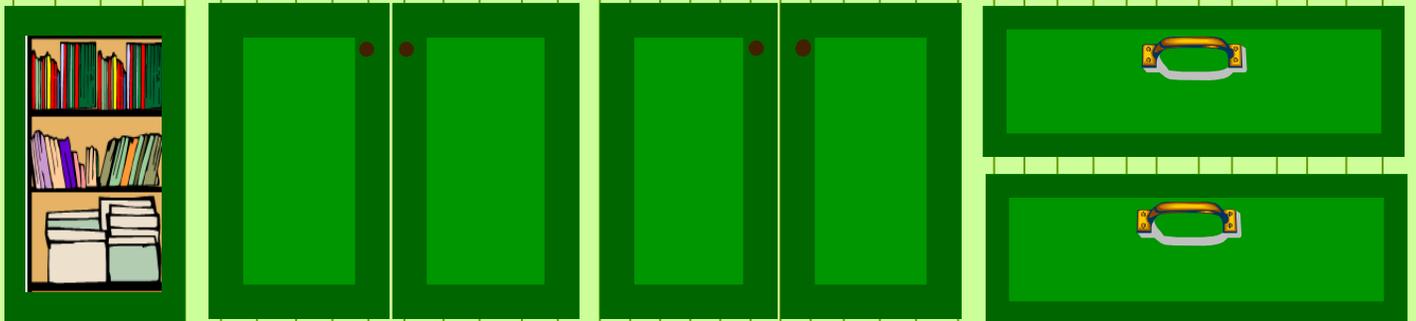


La cuisine de nos petites coquines!



Biscuits aux raisins secs

(environ 4 douzaines)

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1 tasse d'eau | 1 c. à thé de poudre à pâte |
| 2 tasses de raisins secs | 1 c. à thé de bicarbonate de soude |
| ½ tasse beurre | ½ c. thé de sel |
| 2 tasses de sucre | 2 c. à thé de cannelle |
| 3 œufs | ¼ c. à thé de muscade |
| 4 tasses de farine tout usage | 1 tasse de pacanes hachées (peuvent être remplacées par des dattes) |

Dans une casserole, mettre de l'eau et les raisins secs. Faire bouillir 5 minutes, retirer du feu et réserver pour faire refroidir. Égoutter. Réduire en crème le beurre, ajouter le sucre. Incorporer les œufs pour obtenir un mélange lisse. Incorporer les raisins secs. Tamiser ensemble le reste des ingrédients secs, sauf les pacanes. Bien incorporer à la pâte. Incorporer les pacanes. Faire refroidir la pâte au réfrigérateur 30 minutes avant de l'utiliser. Préchauffer le four à 375°F. Graisser et fariner légèrement les plaques à biscuits. Déposer par petites cuillerées sur les plaques. Faire cuire 10 à 12 minutes.

Bon appétit!

Avec la collaboration de nos deux cuisinières: Lyse et Manon