

## Recette Biscuits aux raisins secs

Auteur : [min.h](#)

Date de publication : 2013-06-18

---

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **15 min**

Temps de macération : **10 min**

Temps total : **30 min**

Portions : **10**

### INGRÉDIENTS

1 tasse farine tout usage

1/2 tasse cassonade

2 c. à thé cannelle

2 c. à thé poudre à pâte

1 c. à thé bicarbonate de soude

1/2 tasse beurre fondu

1 oeuf

1/2 tasse raisin sec ou plus, au goût

### PRÉPARATION

#### ÉTAPE 1

Mélangez dans un bol la farine, la cannelle, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et les raisins secs.

#### ÉTAPE 2

Dans un autre bol, mélangez la cassonade avec le beurre fondu et l'oeuf.

#### ÉTAPE 3

Versez les ingrédients liquides dans les ingrédients secs.

#### ÉTAPE 4

Mélangez le tout.

#### ÉTAPE 5

Une fois la pâte bien mélangée, déposez 1 c. à table à la fois le mélange sur une plaque à biscuits à intervalle d'environ 2 pouces par biscuit.

### **ÉTAPE 6**

Préchauffez le four à 350 °F.

### **ÉTAPE 7**

Faites cuire 15 minutes au four à 350 °F.

### **ÉTAPE 8**

Une fois les biscuits cuits, laissez refroidir 10 minutes.

### **COMMENTAIRE DE L'AUTEUR**

Vous pouvez remplacer les raisins secs par des brisures de chocolat, des canneberges séchées ou même les deux ensemble!