

Tuner Litze (ou galettes aux raisins)



Tuner Litze © [Alsannuaire](#)

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 200 g de poudre d'amandes
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre
- 60 g de raisins de Corinthe
- 1 c. à café de cannelle
- 4 jaunes d'œufs

Pour le glaçage :

- 150 g de sucre glace
- un peu de jus de citron

Préparation :

Préparez une pâte avec la farine, la poudre d'amandes, le sucre, le beurre, les raisins de Corinthe, cannelle et jaunes d'œufs.
Laisser reposer au moins une nuit.

Abaissez la pâte au rouleau à une épaisseur d'environ 2 mm.

Découpez des galettes à l'emporte pièce.
Faites cuire à 180°C sur la deuxième grille en partant du bas pendant 10 minutes.
Glacer après cuisson, laisser sécher.



Tuner Litze © [Alsannuaire](#)