



Welsh cakes



Ingrédients

- 350 g de farine
- 175 g de beurre
- 100 g de raisin secs
- 80 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 10 g de levure chimique
- 3 g de sel ou sel fin
- 1 oeuf
- 2 c. à s. de lait entier (facultatif)
- 0,5 c. à c. de quatre épices (facultatif)

Préparation

Mélanger les différents ingrédients.
Mélanger rapidement sans pétrir juste assez pour former une boule de pâte assez molle et non collante.
Faites chauffer la poêle à feu doux. La poêle doit être chaude mais pas trop.
Pendant ce temps, étalez la pâte sur une épaisseur de 0,5 mm.
Découper des ronds à l'emporte pièce.
Dès que la poêle est chaude, déposez des cercles de pâte dans la poêle, laissez-les cuire entre 4 à 5 minutes de chaque côté.
Enjoy !

