

Petits gâteaux aux raisins et aux épices

Ingrédients :

- 100g de miel
- 150g de sucre en poudre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 3 œufs
- 300g de farine
- ½ sachet de levure
- 250g de raisins secs
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de gingembre en poudre

Recette :

Préchauffer le four à 165°C.

Faire tremper les raisins, puis les égoutter.

Mélanger le miel, le sucre, l'huile et les œufs. Incorporer la farine tamisée avec la levure.

Ajouter les raisins et les épices.

Disposer des petits tas de pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser cuire 15 minutes.