

## WELSH CAKES

Merci Stéphane pour cette authentique recette des Welsh cakes d'*Uncle Roger's Grandma*



Ingrédients pour 25-30 gâteaux :

450 g de farine

200 g de beurre mou

1 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

1 pincée de quatre épices

2 œufs battus

170 g de sucre

115 g de petits raisins secs

- Au robot, incorporer le beurre à la farine et à la levure, ajouter les épices et le sel.
- Toujours en battant, incorporer le sucre et les raisins secs.
- Poursuivre en ajoutant les œufs battus jusqu'à obtenir un mélange homogène, la texture doit être celle d'une pâte sablée.
- Fariner le plan de travail et étendre la pâte au rouleau sur une épaisseur d'environ 0,5 cm, puis découper à l'emporte pièce ou avec un verre.
- Faire cuire à feu très doux, dans une poêle à fond épais ou mieux, sur une plaque en fonte sans matière grasse jusqu'à ce que les 2 faces soient dorées (3 à 4 minutes par face).