

# Palets de dame

Préparation : 20 min

Cuisson : 14 min

Quantité : 6

## Ingédients

### *Pour la pâte :*

- 120 g de farine
- 85 g de sucre
- 85 g de margarine (végétale!)
- 100 g de yaourt nature (végétal!)
- 1 cuillère à soupe de rhum

### *Pour la garniture :*

- 80 g de confiture d'abricots
- 200 g de sucre glace
- 2 cl de jus de citron

## Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Malaxer la margarine pour la ramollir.

Ajouter le sucre.

Ajouter le yaourt.

Ajouter la farine.

Ajouter le rhum.

Étaler des tas de pâte sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson.

Faire cuire pendant 10 min.

Laisser refroidir.

Mélanger le sucre glace et le jus de citron pour obtenir un glaçage bien lisse.

Étaler une fine couche de confiture d'abricots sur les palets.

Recouvrir de glaçage.

Laisser le glaçage durcir.

Catégorie : Biscuits & Petits gâteaux

Samedi 22 juin 2019

[mimmydou.fr](http://mimmydou.fr)