**Biscuits aux raisins secs & whisky**

**[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/03/Biscuits-aux-raisins-secs-whiskyDSCN2344_32037.jpg) Pour 27 biscuits**  
 **- 50 g de raisins secs**  
**- 25 ml de whisky**  
**- 50 g de beurre** **pommade**  
**- 40 g de sucre glace**  
**- 1 œuf**  
**- 1 citron bio**  
**- 80 g de farine**  
**- 25 g d'amandes**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Faire macérer les raisins dans le whisky pendant 2 heures.  
Réduire les amandes en poudre.  
Fouetter le beurre et le sucre glace pour obtenir un mélange léger et mousseux.  
Incorporer l'œuf et le zeste râpé du citron.  
Fouetter encore pendant 2 minutes.  
Ajouter la farine et la poudre d'amande en continuant de travailler la pâte.  
Ajouter les raisins et le whisky, bien mélanger.  
Dresser des petits tas de pâte de la grosseur d'une noix sur la plaque, à l'aide d'une cuillère.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes.  
Laisser refroidir avant de déguster les biscuits aux raisins secs et whisky.