

COOKIES AUX SMARTIES

Par Louise et Théo

Ingrédients pour 18 cookies :

1 Œuf	150g de farine
85g de sucre en poudre	85g de beurre ramolli
½ sachet de levure chimique	1 sachet de sucre vanillé
7 petites boîtes de Smarties	



Recette :

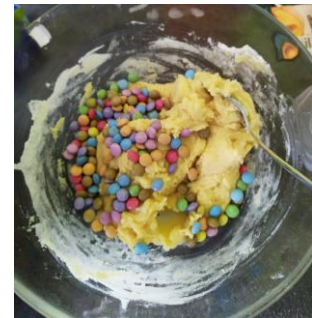
Etape 1 :

- Préchauffez le four à 180°C (th.6)
- Mettez le beurre ramolli dans un saladier en petits morceaux.
- Ajoutez le sucre en poudre, puis l'œuf et mélangez à la cuillère.



Etape 2 :

- Mélangez ensuite le sucre vanillé et la levure chimique, puis versez la farine, petit à petit, tout en remuant jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
- Pour finir ajoutez les Smarties.



Etape 3 :

- Sur une feuille de papier cuisson formez des petites boules avec la pâte et les disposer en laissant de la place entre chaque boule.



Etape 4 :

- Enfournez pendant plus ou moins 10min en surveillant attentivement. Dès que les bords des cookies brunissent, retirer du four car ils vont encore durcir en refroidissant.
- A dévorer tiède ou froid !

