



## Les cookies aux Smarties

Recette pour 18 gros ou 24 petits cookies. Préparation : 10 min. Cuisson : 15 min.

### Ingrédients

Beurre : 125 g, mou  
Cassonade : 100 g  
Oeuf : 1  
Farine : 175 g  
Levure chimique : 1/2 sachet (5 g)  
Smarties : 50 g

### Matériel

des plaques à pâtisserie (2 ou 3)  
une grande jatte  
une petite jatte  
un fouet  
une balance ménagère



### Réalisation > la pâte

1. Disposer du papier sulfurisé sur 2 ou 3 plaques à pâtisserie. Préchauffer le four à 175°C.
2. Dans une grande jatte, mélanger soigneusement le beurre mou coupé en parcelles, la cassonade et l'oeuf.
3. Ajouter ensuite la farine avec la levure, et bien mélanger le tout.
4. Déposer des tas de pâte arrondis et aplatis en les espaçant de 5 cm sur le papier sulfurisé.  
*- attention : les cookies fondent et s'étalent légèrement pendant la cuisson ! -*
5. Déposer des Smarties dessus en les appuyant légèrement.

### La cuisson

6. Faire cuire 15 minutes, les cookies doivent être bien dorés.
7. Laisser refroidir avant de servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)