

# COOKIES AUX SMARTIES

## Infos pratiques

- Nombre de personnes 10
- Quantité 30 cookies
- Temps de préparation 25 minutes
- Temps de cuisson 15 minutes
- Degré de difficulté Facile
- Coût Bon marché

## Ingrédients

- 375 g de farine (type 65)
- 350 g de pépites de chocolat
- 350 g de sucre roux
- 250 g de beurre
- 100 g de smarties
- 1 œuf
- 1/2 sachet de sucre vanillé

## Étapes

1. Préchauffez votre four à température moyenne (environ 135°C). Dans un récipient, mélangez bien le sucre et le beurre ramolli. Ajoutez l'œuf, puis le sucre vanillé, et mélangez.
2. Versez ensuite les pépites de chocolat en une seule fois, puis la farine, que vous incorporerez peu à peu en mélangeant à l'aide d'un fouet (ou, à défaut, d'une fourchette) jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
3. Pour former les cookies, préparez à la main des petites boules de pâte de 40 à 50 g pièce que vous aplatirez ensuite légèrement.
4. Déposez vos cookies sur une feuille de cuisson disposée sur la plaque du four. Il ne vous reste plus qu'à les laisser cuire pendant 15 mn.
5. Une fois ces derniers sortis du four il faudra très rapidement y mettre les smarties en les enfonçant légèrement dans la pâte. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

## Conseils

Les smarties sont ajoutés après cuisson car sinon ils perdraient leur couleur. Faites cuire les cookies par série de 10 car ils perdent leur moelleux en refroidissant et vous n'aurez alors pas le temps d'enfoncer les smarties dans les cookies encore chauds.

