



Cookies smarties

Moins de 10 minutes pour préparer la pâte, 10-12 minutes de cuisson, moins d'une minute pour les engloutir !



Pour environ 20 cookies

- 175 g de farine, levure incorporée
- 1 pincée de sel
- 85 g de vergeoise
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 125 g de beurre salé mou
- 1 œuf
- tout plein de minismarties (avec les gros, c'est bon aussi, bien sûr !)
- un peu de vermicelles au chocolat

Et c'est parti !

1. Dans un saladier, travaillez le beurre mou (ramolli au micro-ondes pour moi) + vergeoise pour obtenir un mélange bien crémeux.
2. Ajoutez l'œuf. Mélangez.
3. Ajoutez la farine avec levure+sel+bicarbonate de soude. Mélangez.
La pâte est souple (et bonne à goûter comme ça !)
4. Ajoutez les smarties. Mélangez.

Cuisson

Le four préchauffe à 180 °C.

1. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, déposez des petits tas de la grosseur que vous voulez. Selon votre gourmandise, le nombre de cookies que vous voulez obtenir.
Si vous formez des petites boules, les cookies seront dodus, si vous les aplatissez, ils auront une forme plus traditionnelle.
2. Enfouez pour 10-12 minutes environ.
3. Laissez-les refroidir sur une grille ou croquez-en tout de suite !

Grain de sucre : un matin, un lutin, un réveil, une odeur de cookies qui investit toutes les pièces, une question ensommeillée « ça sent quoi ? », « les cookies... aux smarties... », un immense sourire, c'est une belle journée ! Enjoy !