

Cookies aux smarties



Ingrédients :

- 375 g de farine
- 160 g de sucre brun
- 125 g de beurre mou
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- Environ 8 paquets de mini-smarties
- 1 pincée de sel

Préparation :

Préchauffez votre four à 165°C.

Mélangez le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez les deux œufs et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Dans un autre saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude et la pincée de sel. Ajoutez ce mélange au précédent et mélangez à l'aide de vos mains jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez les smarties et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis.

Formez des petits tas sur une plaque à pâtisserie en les espaçant car ils gonflent à la cuisson.

Faites les cuire 12 à 13 minutes. Une fois cuits, sortez-les du four, laissez les tiédir sur une grille et dégustez !