

Et voici votre atelier du jeudi en famille !

COOKIES M&M's



Temps 25 min

Cookies 10

Très facile

Bon marché

Ingrédients

Nombre de cookies 10

125 g de farine, 40 g de cassonade (sucre roux), 1/2 sachet de levure, 1 sachet de sucre vanillé, 50 g de beurre, 2 œufs, 1 sachet de M&M's cacahuète (les normaux aux cacahuètes ou tout chocolat si vous préférez).

Préparation

Temps Total : 25 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 10 min

1. On commence par faire le mélange sec : mélangez dans un saladier la farine, la cassonade, la levure et le sucre vanillé.
2. Puis faites fondre le beurre (au micro-onde).
3. Battez les œufs, ajoutez au beurre et mélangez le tout!
4. Incorporez le mélange "beurre-œufs" au mélange sec et remuez bien le tout.
5. Mettez le four à préchauffer à 200°C (thermostat 6-7).
6. Maintenant on passe aux choses sérieuses !!!
7. Prenez le paquet de M&M's et percez un petit trou sur un des bords (pour que l'air s'échappe quand on appuie sur le paquet): à l'aide de l'instrument de votre choix, écrasez les M&M's.
8. On peut également les mettre dans un sac plastique (pour congélateur) pour les écraser.
9. Ajoutez les pépites de M&M's à la pâte et mélangez le tout.
10. Façonnez vos cookies sur une plaque à pâtisserie (du diamètre que vous voulez mais il ne faut pas qu'ils soient trop épais).
11. Enfouez 10 minutes.
12. Sortez les cookies du four après les 10 minutes, laissez-les refroidir quelques minutes et jetez-vous dessus : c'est meilleur chaud!