



Temps préparation : 20 mn
Temps cuisson : 15 mn

Ingrédients : 20 cookies environ

- 200g de farine,
- 50g de sucre cassonade
- 50g de sucre fin
- 90g de beurre mou
- 1 œuf entier
- 2 c.à café de vanille liquide
- 1 c.à café de levure chimique
- une pincée de sel.
- 150g environ de M&M's grossièrement concassés

COOKIES aux M&M's

PREPARATION

1 – Préchauffer le four à 180°C TH 6.

2 - Mélanger pendant 3 mn le beurre et les sucres puis ensuite ajouter l'œuf entier, l'extrait de vanille liquide.

3 - Puis mélanger la farine, la levure et la pincée de sel et l'incorporer à la préparation ci-dessus.

4 - Ajouter les M&M's et malaxer à la main la pâte obtenue. Cette pâte est un peu sèche, c'est tout à fait normal.

5 - Prendre un peu de pâte et former des boules de 3 cm. Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

CUISSON : mettre au four TH 6 / 180 °C pour 15 mn environ : ces cookies multicolores doivent avoir une très légère teinte dorée.