

Cookies aux M&M's

Pour une vingtaine de cookies

Préparation : 10 min - Cuisson : 10 à 12 min

Ingrédients :

- 125g de farine
- 40g de cassonade
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 50g de beurre
- 1 œuf
- 1 sachet de mini M&M's
(si vous prenez des gros M&M's, il faudra les briser au rouleau à pâtisserie)



Ustensiles spécifiques : un saladier, un bol, un fouet et du papier sulfurisé ou une toile siliconée

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Dans un saladier, mélanger la farine avec la cassonade, la levure et le sucre vanillé.
- Faire fondre le beurre et verser dans un bol et ajouter l'œuf. Battre au fouet puis ajouter au mélange précédent.
- Ajouter les M&M's à la préparation.
- Disposer des tas de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou sur une toile siliconée.
- Enfourner durant 10 à 12 minutes (variable selon les fours).
- Les laisser refroidir sur une grille avant dégustation.

Bon appétit!!!