

COOKIES aux bonbons colorés

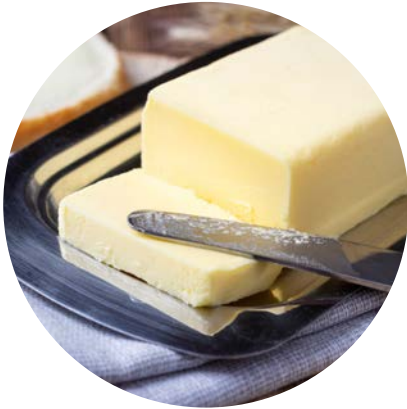
**Une idée simple et originale
pour un anniversaire !**



Cette recette vous est proposée par



Les ingrédients



70 g de beurre
mou



1 œuf



120 g de sucre



200 g de farine



1/2 sachet de
levure chimique



100 g de
bonbons colorés

Les étapes



25 min



Facile

À vos tabliers, prêts... cuisinez !

Étape 1 : Préchauffez le four à 180°C.

Étape 2 : Dans un saladier, mélangez ensemble le beurre mou et le sucre avec une fourchette, jusqu'à obtenir un mélange crémeux et homogène.

Étape 3 : Ajoutez l'œuf et mélangez bien. Versez la farine et la levure. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse homogène. Concassez grossièrement la moitié des bonbons colorés et incorporez-les à la pâte.

Étape 4 : Formez des boules de la taille d'une grosse noix et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez avec la paume de la main, et enfournez 10 à 12 min.

Étape 5 : Sans attendre, déposez le reste des bonbons sur les cookies en les enfonçant légèrement. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster, tiède ou froid.



Bon appétit !

Cette recette vous est proposée par

