

RECETTE DES COOKIES DU CARNAVAL



RÉALISATION DE COOKIES COLORÉS POUR LE CARNAVAL

On vous partage une recette de cookies colorés qui seront parfait pour fêter le Carnaval. Que ce soir à la maison ou à l'extérieur, ces cookies seront les stars de la fête.

LES INGRÉDIENTS POUR RÉALISER VOS COOKIES COLORÉS DU CARNAVAL :

225 g de farine 110 g de beurre mou 110 g de sucre blanc 110 g de sucre de canne 100 g de pépites de **chocolat** ou de chocolat râpé en gros morceaux 80 g de smarties ou de m&m's 1 oeuf 1/2 paquet de levure 1 paquet de sucre vanillé 1 grand bol 1 batteur ou une cuillère en bois

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Mettre le beurre et la totalité du sucre dans un grand bol et battre le mélange pour qu'il blanchisse et devienne homogène.

Ajouter l'oeuf en continuant de battre le mélange.

Ajouter la farine et la levure en une seule fois et continuer de tourner pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter les pépites de **chocolat** en travaillant la pâte, éventuellement à la main.

Poser une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four.

Former des tas de pâte sur la feuille de papier sulfurisé. vous pouvez vous aider de deux cuillères à soupe.

Ajoutez des smarties sur le dessus des cookies.

Enfourner la plaque de cookies dans un four pré-chauffé à 180°C.

Faire cuire les cookies 8 à 15 minutes. (Jusqu'à ce que les bords soient dorés)

En refroidissant, les cookies vont durcir. il faut donc les faire refroidir en les plaçant sur une grille, puis les disposer dans une assiette de présentation.