

# Cookies aux M&M's



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation :** 20 minutes

✓ **Cuisson :** 10 à 12 minutes

✓ **Ingrédients**

**pour une trentaine de cookies :**

- 200 g de M&M's
- 150 g de beurre demi-sel mou
- 150 g de sucre complet
- 1 œuf
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Hachez grossièrement les M&M's. Travaillez le beurre mou avec le sucre complet. Ajoutez l'œuf et mélangez bien au fouet.

Versez petit à petit la farine tamisée, la levure chimique et le bicarbonate de soude. Ajoutez les M&M's et travaillez la pâte pour bien les répartir.

A l'aide d'une petite cuillère, formez des petites boules de la taille d'une noix et posez-les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement.

Enfournez pour 10 à 12 minutes. Les bords des cookies doivent être légèrement dorés. A la sortie du four, laissez les cookies refroidir sur une grille (le plus difficile étant de ne pas tous les manger !!).

www.audalacuisine.com