

Petits gâteaux Cookies aux m&m's



59 min 15 min 14 min 30 min 424

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les cookies

250 g **Farine**
150 g **Sucre roux**
120 g **Bonbon(s) au
chocolat dragéifié(s)**
100 g **Beurre**
100 g **Pépites de
chocolat**
1 **Oeuf(s) entier(s)**
0.5 sachet(s) **Levure
chimique**

Étape 1

Préparation de la pâte à cookies

- 1 Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre à l'aide d'un fouet.
- 2 Si le beurre n'est pas assez ramolli, utiliser une spatule pour l'écraser plus facilement.
- 3 Incorporer l'oeuf entier. Fouetter.
- 4 Mélanger la farine et la levure chimique. L'ajouter en 3 fois à la préparation oeuf, beurre et sucre. Fouetter.
- 5 Pétrir manuellement la pâte si celle-ci devient trop difficile à mélanger.
- 6 Ajouter les pépites de chocolat. Mélanger.
- 7 Concasser des M&M's et les incorporer à la pâte. Mélanger.
- 8 Pour concasser les M&M's, utiliser un sac congélation, y placer les M&M's, le fermer et le frapper légèrement avec un rouleau à pâtisserie.
- 9 Déposer la pâte sur du papier film. Former un boudin, le refermer avec le papier et le placer au réfrigérateur pendant 15 minutes.

Étape 2

Cuisson et Dressage

- 1** Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2** Sortir la pâte du réfrigérateur et retirer le papier film.
Couper la pâte en rondelles.
- 3** Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé et y déposer les rondelles de pâte à cookies. Les espacer suffisamment.
- 4** Déposer des morceaux de M&M's et des pépites de chocolat sur les cookies.
- 5** Enfourner pendant 14 minutes.
- 6** Une fois dorés, sortir les cookies du four et les laisser refroidir sur une grille.