



Biscuits Smarties

Ingredients

75g de sucre glace

1 oeuf

1sachet de sucre vanillé

200g de farine

100g de beurre mou

Nappage au chocolat

180g de chocolat au lait

des mini smarties

Biscuits

- Pour 10 biscuits -

Dans le bol mettre le fouet, le sucre glace, le sucre vanillé et le beurre mou 8s/vitesse 3

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3

Enlever le fouet

Ajouter la farine 15s/vitesse 4

Filmer la pâte et la mettre au frais 30 minutes

Préchauffer le four à 180°C

Etaler la pâte et faire 10 bandes de 9 x 4cm

Avec le reste de la pâte faire 20 bandes de 9 x 0,4cm

Positionner une bande de 9 x 0,4cm de chaque côté de vos bandes de 9 x 4cm

Enfourner environ 12 minutes

Laisser refroidir

Nappage au chocolat

Faire fondre le chocolat au bain marie

Napper les biscuits avec le chocolat fondu et parsemer de mini smarties

Mettre au frais 30 minutes et c'est prêt !