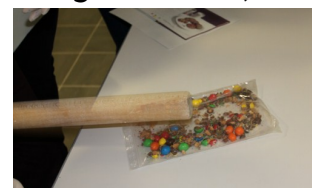


# COOKIES M&M'S

Compter 20 minutes de préparation et à peu près 12 minutes de cuisson - Four à 180°

Pour une quinzaine de cookies : 100 gr de m&m's ; 200 gr de farine ; 100 gr de sucre ; 120 gr de beurre mou ; 1 œuf ; 1 c à c de levure chimique ; 1 pincée de sel

- Concasser grossièrement les m&m's ;
- 



- Mélanger le beurre mou avec l'œuf jusqu'à obtenir une masse homogène ;

- Dans un saladier mélanger la farine ; le sucre, la levure et le sel ; ajouter le mélange beurre et œuf et la poudre de m&m's

- Laisser reposer la pâte une dizaine de minutes



- Former des petites boules de pâte, les aplatir légèrement et les disposer en les espaçant sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé

- Enfourner à 180° et faire cuire 10 à 12 minutes



**Bon appétit !**