



ATELIER PATISSERIE

Maison de l'Alimentation

Jeudi 16 février 2023

COOKIES AUX M&M'S

Pour environ 14 cookies

Ingrédients :

- 150 g de beurre mou
- 80 g de cassonade
- 100 g de sucre blanc
- 1 œuf
- 300 g de farine
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 130 g de pépites de chocolat
- 150 g de *m&m's* concassés + 150 gr pour la déco



Préparation :

- 1) Mélangez le **beurre** mou et les **sucres**.
- 2) Ajoutez l'**œuf** puis la farine, le **sel** et le **bicarbonate**. Bien mélanger l'ensemble.
- 3) Incorporer les pépites de **chocolat** et 150gr de **m&m's concassés**. Mélangez à nouveau.
- 4) Préchauffez le four à 180°C.
- 5) Faites des grosses boules de 70gr, les déposer sur une plaque chemisé de papier sulfurisé. Aplatissez légèrement les cookies puis décorer encore vos cookies avec des **m&m's concassés**.
Astuce : prendre une boule de pâte et écraser-la sur les m&m's concassés
- 6) Enfourez pendant 11/13 minutes à 180 °C.
- 7) Laissez refroidir sur une grille. Pas d'inquiétudes si vos cookies sont mous à la sortie du four, ils vont durcir en refroidissant !