Cookies amandes et smarties



Ingrédients :

* 250g de farine
* 1 sachet de levure chimique
* 2 oeufs
* 65g de vergeoise brune (sinon, remplacer par du sucre roux)
* 60g de sucre roux
* 125g de beurre fondu refroidi
* Des smarties grossièrement concassés (quantité à votre goût)
* Des smarties entiers (quantité à votre goût)
* Des amandes émondées passées au four (180°c pendant 5 à 10min) (quantité à votre goût)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 160°c.
2. Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.
3. Mélanger la farine, la vergeoise, le sucre roux et la levure.
4. Ajouter les oeufs, le beurre, les smarties concassés et des smarties entiers. Mélanger sans trop pétrir.
5. Pour des mini cookies : former de très petites boules de pâte, les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson en les espaçant bien.
6. Aplatir les boules en disques d'environ 3 à 3,5cm de diamètre. N'ayez pas peur de la petite taille, ils vont s'élargir et légèrement gonfler à la cuisson.
7. Deux options pour les smarties : **avant la cuisson**en disposer joliment sur le dessus et les appuyer légèrement (ils vont un peu décolorer à la cuisson), sinon les insérer dans les cookies juste **après leur cuisson** *(cf. première photo)*, quand les cookies sont encore tous mous (cela évite la décoloration).
8. Cuire environ 8 à 10 min. (à surveiller)