



Biscuits Smarties

Ingredients

Biscuits

75g de sucre glace

100g de beurre mou

1sachet de sucre vanillé

1 oeuf

200g de farine

Nappage au chocolat

180g de chocolat au lait

des mini smarties

Biscuits

- Pour 10 biscuits -

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre bien mou, le sucre glace et le sucre vanillé

Verser l'oeuf tout en continuant à fouetter

Puis incorporer la farine à la main

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 !