

Cookie Géant aux Smarties

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	100g
- CASSONADE BRUNE	150g
- OEUF(S)	1
- FARINE	200g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café
- SMARTIES (BONBONS CHOCO)	3 petits sachets

Recette:

- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Ajoutez la cassonade puis l'œuf, la farine, la vanille et la levure. Homogénéisez à l'aide d'une spatule.
- Incorporez 2 sachets de Smarties.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez et farinez un moule à bord haut de 22 cm de diamètre.
- Chemisez le fond du moule avec une feuille de papier sulfurisé.
- Versez la pâte dans le moule et répartissez le dernier sachet de Smarties sur le sommet en les enfonçant légèrement.
- Enfournez pour 20 minutes.
- Lorsque le temps est écoulé, coupez le four et laissez le gâteau encore 15 minutes dans le four fermé.
- Après ce temps, démoulez et laissez refroidir le cookie.

