

Cookie géant spécial confinement

Ingrédients : 100 g de cassonade
1 œuf
50 g de beurre
50 g de beurre de cacao
180 g de farine
1 sachet de sucre vanillé
1/2 sachet de levure
100 g de pépites de chocolat ou noix
glacage royal jaune
Smarties
Pâte à sucre blanche

Recette : Mélanger les ingrédients suivants au robot afin d'avoir une texture homogène : cassonade, œuf, beures, farine, sucre vanillé et levure.

Ajouter les noix ou les pépites de chocolat et mixer 10 sec pour ne pas trop les casser.

Étaler la pâte en formant un rond sur une plaque de cuisson.

Enfourner 15 min à 20 min à 180°C.

Laisser refroidir.

Décorer avec le glacage, la pâte à sucre et les smarties et laisser figer au frigo.
BON APPÉTIT !