



Biscuits aux Smarties "Nouvelle méthode"

[COLLATIONS](#) - [DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12-14 MIN

TEMPS DE REPOS : 40 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de beurre
- 1 1/4 tasse de cassonade
- 1/2 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé de vanille
- 2 tasses de farine
- 1 tasse de gruau
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de cannelle
- 2 tasses de Smarties (de chocolat, de raisins secs, ou ce que vous avez envie)

Préparation

1. Dans un chaudron moyen, faire fondre le beurre à feu moyen. Lorsque le beurre est fondu, retirer du feu et ajouter la cassonade et le sucre. Bien mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Mettre au frigo 10 minutes ou au congélateur 5 minutes.
2. Retirer le mélange du frigo et y ajouter les oeufs et la vanille. Bien mélanger.
3. Ajouter la farine, le gruau, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Mélanger à la cuillère.
4. Ajouter le chocolat ou les autres trucs que vous désirez.
5. Faire refroidir le mélange au frigo pendant 30 minutes (ou 15 minutes au congélateur). Une fois la pâte bien froide, façonner 24 boules et les déposer sur une plaque à biscuits tapissée de papier

- parchemin. Remettre au congélo pour 10 minutes. Pendant ce temps, préchauffer le four à 325 F.
6. Faire cuire les biscuits de 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à devenir dorés. Ne pas trop faire cuire.