Cookies aux m&m’s

(Préparation pour 20-25 )

Émietter les M&M’s (nous les avons écrasés avec le dos d’une grosse cuillère)



Mélanger le beurre fondu avec l’œuf, le sucre et la cassonade. Ajouter la farine et le sel puis bien mélanger, travailler la pâte à la main puis ajouter les M&M’s et retravailler la pâte à la main.



Faire des boules





Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou dans un plat beurré. Penser à laisser un peu de distance entre chaque boule, elles vont gonfler à la cuisson.
Mettre au four préchauffé à 180°C (Thermostat 6) pendant une quinzaine de minutes.
 **C’est prêt !!**