



## Biscuits Smarties

### Ingredients

75g de sucre glace

1 oeuf

1 sachet de sucre vanillé

200g de farine

100g de beurre mou

### Nappage au chocolat

180g de chocolat au lait

des mini smarties

### Biscuits

- Pour 10 biscuits -

Dans le bol mettre le fouet, le sucre glace, le sucre vanillé et le beurre mou 8s/vitesse 3

Verser l'oeuf 8s/vitesse 3

Enlever le fouet

Ajouter la farine 15s/vitesse 4

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 !