



## Biscuits Smarties

### Ingredients

#### Biscuits

75g de sucre glace  
100g de beurre mou  
1 sachet de sucre vanillé  
1 oeuf  
200g de farine

#### Nappage au chocolat

180g de chocolat au lait  
des mini smarties

### Biscuits

- Pour 10 biscuits -

A l'aide d'un batteur fouetter ensemble le beurre bien mou, le sucre glace et le sucre vanillé

Verser l'oeuf tout en continuant à fouetter

Puis incorporer la farine à la main

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 !

### ASTUCE

Ne pas surcuire les biscuits

Laisser refroidir quelques minutes avant de manipuler les biscuits