

## Activité culinaire

Pour 12 biscuits

### Biscuits aux Smarties

avec mon étiquette!

- Mélangez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez les œufs et la farine et mélangez bien le tout. Laissez reposer au frigo pendant 10 minutes.



100 g de sucre

1 pincée de sel

100 g de beurre mou

1 œuf

200 g de farine

10 min

- Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez des rectangles. Avec le reste de pâte, découpez des petites bandes puis placez-les sur les côtés des rectangles en appuyant légèrement. Mettez le tout au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



Thermostat 6 (180°)  
Cuisson : 10 min

- Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie, puis garnissez les biscuits avec. Disposez les Smarties sur les biscuits et laissez reposer au frais.



250 g de chocolat au lait

20 min

[www.monetiquette.fr](http://www.monetiquette.fr)