Cookies aux smarties

Pour 25-30 cookies

Ingrédients :

- 60 g de farine + 40g de maïzena
- 65 g de sucre brun + 35 g de sucre blanc
- 112 g de beurre
- 1 œuf
- 1cc d'extrait de vanille
- 1/2 pincée de sel
- 1/2 cc de levure
- 60 g d'amandes effilées
- 75 g de flocons d'avoine
- 50 g de pépites de chocolat noir + 50g de smarties

Préchauffer le four à 180°C.
Faire fondre le beurre.
Dans un bol, mélanger au fouet électrique les sucres et le beurre fondu jusqu'à obtention d'un mélange léger et crémeux.
Tout en continuant à battre au fouet électrique, ajouter les œufs et la vanille.
Mélanger les farines, la levure et le sel. Ajouter petit à petit au mélange précédent.
Avec une spatule en bois, incorporer le chocolat, les smarties coupés en morceaux, les flocons d'avoine et les amandes.
Répartir la pâte en petits tas avec une cuillère à café sur une plaque de cuisson.
Enfourner 13 minutes à 180°C. Dès la sortie du four, placé quelques smarties entiers pour la déco et laisser refroidir avant de les retirer de la plaque.
Plusieurs fournées seront nécessaires.