

DES OEUF DE DRAGONS GOURMANDS

Voici une recette d'œufs de dragons que tu peux faire chez toi!
En plus, ceux-là se mangent et ont un délicieux goût de cookies!

Cuisine des Œufs de Dragons

Ce dont tu auras besoin pour 12 cookies :

- 200 g de dragées au chocolat type M&M[®]
- 1 œuf
- 180 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 130 g de beurre mou
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Ils sont de toutes les couleurs !



1



Dans un saladier, mélange ton beurre mou afin qu'il ait une texture pommade.

2



Ajoute le sucre et la vanille. Mélange bien puis ajoute l'œuf et re-mélange.

3



Ajoute ensuite la farine et la levure chimique. À la spatule, mélange bien l'ensemble pour obtenir une belle pâte.

4



Place ta pâte à cookies 15 minutes au réfrigérateur afin qu'elle durcisse un peu.

5



Préchauffe ton four à 170°C. Sur une plaque, forme des boules de cookies en forme d'œuf et place dessus tes dragées.

6



Enfourne tes œufs pour 12 minutes, ils doivent être bien dorés! Attends qu'ils refroidissent bien avant de te régaler!