

Quizz des cookies aux smarties

Hummm les cookies et hummm les smarties ! 2 plaisirs réunis en 1 seul ! Tu vas te régaler avec le Quizz des cookies aux smarties. Une recette facile, simple à faire. Et quand tu y auras goûté, tu ne pourras plus t'en passer. Mais avant un petit quizz pour apprendre ou réviser tes tables de multiplication. Tu vas pouvoir revoir les tables de 3 - 5 et 10. Tu peux même essayer d'associer d'autres tables si l'envie te prends.



[source](#)

La recette est pour environ 30 cookies. Il faut commencer par peser la farine. Il faut 12,5 grammes de farine par cookies ou si tu préfères 75×5 pour avoir la bonne quantité de farine. Réponse 375 g de farine.

Que serait un cookie sans pépites de chocolat ? Disons que ce ne serait pas pareil. C'est clair, il manquerait quelque choses. Alors ici il faut 10 fois 35 grammes de chocolat pour les 30 cookies. Réponse 350g de chocolat

Pour que les cookies soient bons, il faut aussi du sucre, roux de préférence. Et là il faut 35 fois 10 grammes de sucre. Réponse 350 g de sucre

Il faut du beurre pour que tes petits gâteaux soient fondants et croustillants il faut 8 gr 33333333 par cookie. Bon c'est impossible à mesurer, oui je sais. Mais c'est juste pour te taquiner. Il faut 10 fois 25g de beurre. Là tu dois pouvoir réussir le calcul. Réponse 250 g de beurre

Après ce gros effort, je te donne la suite. C'est à dire qu'il te faut 1 œuf (je n'ai pas réussi à trouver d'autre multiplication que la table de 1) et 1/2 sachet de sucre vanillé

Le dernier ingrédient et c'est peut-être le plus important. Il te faut 100g de smarties.

- Nombre de personnes : 10
- Quantité : 30 cookies
- Temps de préparation : 25 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Degré de difficulté : Facile
- Coût : Bon marché

Ingrédients

- 375 g de farine (type 65)
- 350 g de pépites de chocolat
- 350 g de sucre roux
- 250 g de beurre
- 100 g de smarties
- 1 œuf
- 1/2 sachet de sucre vanillé

Préparation :

1. Préchauffez votre four à température moyenne (environ 135°C). Dans un récipient, mélangez bien le sucre et le beurre ramolli. Ajoutez l'œuf, puis le sucre vanillé, et mélangez.
2. Versez ensuite les pépites de chocolat en une seule fois, puis la farine, que vous incorporerez peu à peu en mélangeant à l'aide d'un fouet (ou, à défaut, d'une fourchette) jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
3. Pour former les cookies, préparez à la main des petites boules de pâte de 40 à 50 g pièce que vous aplatirez ensuite légèrement.
4. Déposez vos cookies sur une feuille de cuisson disposée sur la plaque du four. Il ne vous reste plus qu'à les laisser cuire pendant 15 mn.
5. Une fois ces derniers sortis du four il faudra très rapidement y mettre les smarties en les enfonçant légèrement dans la pâte. Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

Pour plus de sécurité, nous te conseillons de faire la recette avec un adulte.

Bon appétit