



**Pour 1 bocal de 0,5L**

- 175 g de farine
- 60 g de sucre blanc
- 40 g de cassonade
- 100 g de pépites de chocolat
- 110 g de beurre mou
- 1 oeuf
- 1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude alimentaire (rayon sel)
- 25 g Smarties
- 1 pincée de sel

Mélangez la farine, le bicarbonate et le sel.

Remplissez le bocal en alternant des couches de farine et des 2 sucres.

Terminez par les pépites de chocolat, puis les bonbons.

Fermez le bocal et décorez-le.

Préparez l'étiquette ci-dessous avec le déroulé de la recette.

**Recette :**

Ôtez les bonbons et pépites de chocolat.

Versez dans un saladier le reste du contenu.

Ajoutez 110 g de beurre mou et 1 œuf.

Mélangez.

Formez des boules de la taille d'une grosse noix.

Déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson.

Aplatissez-les en disques avec la paume et répartissez les bonbons et pépites de chocolat sur chaque cookie en les enfonçant légèrement.

Faites cuire 10 min au four préchauffé sur th 6 (180 °C). Laissez refroidir les cookies sur une grille.



**Recette :**

Ôtez les bonbons et pépites de chocolat. Versez dans un saladier le reste du contenu. Ajoutez 110 g de beurre mou et 1 œuf. Mélangez. Formez des boules de la taille d'une grosse noix. Déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson. Aplatissez-les en disques avec la paume et répartissez les bonbons et pépites de chocolat sur chaque cookie en les enfonçant légèrement. Faites cuire 10 min au four préchauffé sur th 6 (180 °C). Laissez refroidir les cookies sur une grille.