



Cuisine et  
dépendances

## Biscuits M&M's



*Des biscuits parfaits pour le goûter, inspirés de ceux du commerce, avec relativement peu d'ingrédients. Cette bonne idée vient du blog de [Mimine](#).*

Ingrédients (pour une dizaine de biscuits) :

- 75 g de farine de blé
- 40 g de margarine végétale
- 20 g de sucre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pointe de sel
- 2 cuillères à soupe de Nutella
- quelques M&M's

Préparation :

Préparer la pâte sablée : dans un saladier, mettre la farine et la margarine coupée en petites parcelles.

Avec deux fourchettes, émietter le tout jusqu'à obtenir un "sable" bien fin. Mélanger l'œuf avec le sucre en poudre et une pincée de sel. Verser sur la farine et amalgamer le tout sans trop pétrir. Réserver au réfrigérateur au moins 20 minutes pour que la pâte se raffermisse.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Ensuite étaler la pâte sur un plan fariné. Découper des rectangles de 10 sur 4 cm. Appuyer un peu

sur le centre du biscuit pour obtenir une forme incurvée. Piquer à la fourchette et disposer chaque biscuit sur une tôle à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner et laisser cuire une dizaine de minutes en surveillant la cuisson : les biscuits ne doivent pas brunir.

Laisser refroidir les biscuits sur une grille à pâtisserie puis garnir d'une fine couche de Nutella sur la longueur du sablé en évitant le bords. Parsemer ensuite de quelques M&M's et manger aussitôt !

Le 26 Septembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/09/26/index.html>