

## **Cookies confettis**

### Ingrédients

1 oeuf  
100 gr de sucre roux  
60 gr de beurre mou  
180 gr de farine  
1 sachet de sucre vanillé  
1 cc de levure chimique  
1 pincée de sel  
50 gr de pépites de chocolat  
50 gr de confettis

Mettre tous les ingrédients dans le bol du kitchenaid

Mélanger avec l'accessoire feuille jusqu'à ce que la pâte soit homogène

Prendre un peu de pâte et la rouler en un fin boudin que l'on dépose dans l'empreinte ou faire comme cité plus haut

Cuire four chaud 180° une douzaine de minutes

Laisser refroidir avant de démouler les cookies durcissent en refroidissant

