

Cookies aux Smarties®

Dès 2 ans et demi - Pour environ 25 biscuits

- Préparation : 10 minutes • Cuisson : 5 à 7 minutes

- 150 g de Smarties®
- 2 œufs
- 200 g de flocons d'avoine
- 240 g de farine
- 200 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre semoule
- 170 g de sucre roux
- 1 c. à c. de sel
- 1 c. à c. de levure
- 1 c. à c. d'extrait de vanille

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).
 Battez au fouet le beurre, le sel, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez les œufs et incorporez peu à peu la farine et les flocons d'avoine.
 Déposez sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé de petits disques de 5 cm de diamètre et d'1 cm d'épaisseur bien espacés. Enfourez 5 à 10 minutes.
 À la sortie du four, les cookies sont encore très mous, mais en refroidissant ils vont beaucoup durcir. Laissez-les tiédir 15 minutes puis décorez-les avec les Smarties® (ne décorez pas les cookies tant qu'ils sont chauds, les Smarties® fondraient et se décoloreraient).

Truffettes craquantes et rapides

Dès 2 ans et demi - Pour 20 truffettes

- Préparation : 10 minutes + 10 minutes de réfrigération

- 50 g de crêpes dentelles
- 50 g de chocolat
- 20 g de beurre

Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.
 Écrasez les crêpes dentelles avec vos mains, mélangez-les au chocolat fondu. Faites des petits tas de la taille d'une demi-balle de ping-pong sur une assiette recouverte de papier aluminium. Placez au réfrigérateur 10 minutes pour les durcir.

Conseil

Vous pouvez écraser les truffettes et les servir sur des dés de poires ou encore avec des boules de glace.

Variantes

- Ajoutez au chocolat une petite pincée de piment d'Espelette en poudre.
- Agrémentez les crêpes dentelles de 20 grammes de cerneaux de noix écrasés ou de zestes d'oranges coupés en dés.

Pour un enfant de plus de 14 mois

Faites-lui plaisir avec une demi-truffette sans dépasser 2 truffettes pour les plus gourmands.