

Cookie géant

Bu : Plutôt que des petits gâteaux individuels, confectionne un grand gâteau à partager avec tes amis

Âge : À partir de 6 ans (accompagné par un copain plus âgé ou un adulte)

Durée : 20 minutes de préparation + 20 minutes de cuisson

Ingrédients : 100 g de beurre mou
150 g de sucre roux ou de sucre blanc
Un œuf
Deux gouttes d'extrait de vanille
200 g de farine + 1 cuillère à café de levure chimique
Une pincée de sel
100 g de bonbons au chocolat du type M&MS ou Smarties

DÉROULEMENT :

1/ Demande à un adulte de préchauffer le four à 160°C.

2/ Mélange le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3/ Ajoute l'œuf et la vanille et mélange vigoureusement. Incorpore enfin la farine avec la levure et le sel.

4/ Incorpore la moitié des bonbons, forme une boule et étale-la en un rond sur 1cm d'épaisseur environ sur du papier sulfurisé. Répartis le reste des bonbons en appuyant dessus pour les faire entrer dans la pâte.

5/ Enfourne le gâteau pour 15 à 20 minutes à 160°C. Demande à un adulte ou à un copain plus âgé de t'aider si tu as peur de te brûler.

6/ Le cookie chaud est encore très mou. Laisse-le refroidir et partage-le en parts plus ou moins grandes pour les plus ou moins gourmands.

ON COGITE, ON DISCUTE : Les temps autour de goûter ou de repas sont-ils importants pour toi ? Pourquoi ?

