

Galette maxi cookie

Petits et grands enfants ne pourront qu'apprécier cette version « régressive » de la galette des Rois. J'ai ajouter des m&m's et des chamallow, et le tour est joué en 6 secondes de Thermomix !



Ingrédients :

180 g de farine
1/2 sachet de levure
80 g de sucre
60 g de beurre
1 gros oeuf
50 g de pépites de chocolat
100 + 50 g de m&m's pour la déco
quelques chamallow

Mettre dans le bol du Thermomix : farine + levure + sucre + beurre + oeuf + pépites de chocolat + 100 g de m&m's

Mélanger environ 5 à 6 secondes vitesse 4.

Sortir la pâte du bol et mettre en forme de cookie géant sur une silpat (ou du papier sulfurisé) sans oublier d'y cacher une fève !

Décorer avec les m&m's restants

Cuire 20 mn environ

A la sortie du four déposer des morceaux de chamallow coupés aux ciseaux et laisser refroidir

A noter : Si le mélange est trop sableux au bout des 5 à 6 secondes, ajoutez une cuillère à soupe d'eau et remélangez vitesse 3 pour ne pas trop broyer les m&m's

Pensez-y : Créez votre propre version en remplaçant m&m's et chamallow par les bonbons de votre choix (daim, caramels mous, fraises tagada, ...)