

Pour 12 biscuits

## Biscuits aux Smarties

Comme  
étiquette!

- 1 Mélangez les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Incorporez les œufs et la farine et mélangez bien le tout. Laissez reposer au frigo pendant 30 minutes.



- 2 Étalez la pâte sur un plan de travail fariné et découpez des rectangles. Avec le reste de pâte, découpez des petites bandes puis placez-les sur les côtés des rectangles en appuyant légèrement. Mettez le tout au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.



- 3 Faites fondre le chocolat au lait au bain-marie, puis garnissez les biscuits avec. Disposez les Smarties sur les biscuits et laissez reposer au frais.

