

# Biscuits aux smarties

## Ingrédients :

100g de sucre	1 œuf	des smarties
1 pincée de sel	200g de farine	
100g de beurre mou	250g de chocolat au lait	

## Préparation :

1°) Mélanger le sucre, le sel et le beurre mou. Ajouter l'œuf et la farine et bien mélanger le tout. Laisser reposer au frigo pendant 10 minutes.

2°) Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et découper des rectangles. Avec le reste de pâte, découper des petites bandes et les placer sur les côtés des rectangles en appuyant légèrement. Mettre le tout au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

3°) Faire fondre le chocolat au lait au bain-marie puis garnir les biscuits avec le chocolat fondu. Disposer les smarties sur les biscuits et laisser reposer au frais pendant 20 minutes.