

BISCUITS AUX M&M'S

température du four
180 °C (th. 5/6)

100 g de beurre fondu
60 g de cassonade
170 g de farine tamisée
100 g de miel
1 cuil. à café d'extrait de vanille
100 g de M&M's

1 Placez le beurre, la cassonade, le miel l'extrait de vanille et la farine dans une jatte. Mélangez bien. Incorporez les M&M's.

2 Déposez des cuillerées à soupe de cette préparation sur une plaque beurrée et faites cuire au four 15 mn. Les biscuits doivent être bien dorés. Attendez 3 mn avant de les déposer sur une grille.

Pour 25 petits gâteaux

Ces petits gâteaux sont très appréciés par les enfants lors des goûters d'anniversaire ; ils seront encore meilleurs avec un milk-shake !



BARRES FOURRÉES AUX ABRICOTS

Température du four
180 °C (th. 5/6)

200 g de beurre fondu
170 g de cassonade
300 g de farine complète
1 cuil. à café de levure chimique
250 g de flocons d'avoine
du sucre glace

GARNITURE À L'ABRICOT

250 g d'abricots secs
2 cuil. à soupe de confiture d'abricot

1 Pour la garniture, placez les abricots, 15 cl d'eau et la confiture dans une casserole. Chauffez à feu doux, en remuant pour faire fondre la confiture. Portez à ébullition, baissez le feu et laissez mijoter 5 mn pour faire épaissir. Ôtez du feu et réservez.

2 Tamisez la farine complète et la levure chimique dans une jatte. Ajoutez les flocons d'avoine, la cassonade et le beurre. Mélangez bien.

3 Tassez la moitié de cette préparation au fond d'un plat à gratin rectangulaire de 18 x 28 cm. Étalez la garniture à l'abricot et recouvrez avec le reste de pâte.

4 Faites cuire au four 35 mn. Laissez refroidir dans le plat puis coupez les barres. Saupoudrez avec le sucre glace.

Pour 28 barres

Ces barres sont délicieuses avec n'importe quel autre fruit sec. Vous pouvez essayer également avec des dattes ou des figues.

*Barres fourrées aux abricots,
cookies au beurre de cacahuète*