



## You need

Ingredients for 15 - 20 cookies

**175g mini chocolate eggs**  
175g de petits œufs en chocolat



**225g butter (softened)**  
225g de beurre (ramolli)

**150g white sugar**  
150g de sucre blanc



**150g brown sugar**  
150g de sucre roux

**2 teaspoons vanilla extract**  
2 cuillères à café de vanille



**2 eggs**  
2 œufs

**300g flour**  
300g de farine



**1 teaspoon baking soda**  
1 cuillère à café de bicarbonate de soude

**1 teaspoon salt**  
1 cuillère à café de sel



# Easter egg cookies

Cookies aux œufs de Pâques

À l'occasion de Pâques, tu peux préparer ces cookies très festifs. Tu te régaleras!



**1** In a large bowl, beat the butter, sugar and vanilla until smooth and creamy. Add the eggs and beat again.

Dans un saladier, mélange le beurre, le sucre et la vanille. Le mélange doit être lisse et crémeux. Ajoute les œufs et mélange bien à nouveau.



**2** Add the flour, baking soda and salt. Beat until the dough is mixed.

Ajoute la farine, le bicarbonate et le sel. Continue à bien mélanger pour former la pâte.



**3** Add the mini chocolate eggs to the dough and stir gently.

Ajoute les petits œufs au chocolat à la pâte et mélange-les délicatement.



**4** Spoon the dough onto a baking sheet lined with baking paper. Bake at 190° for 10 to 12 minutes. Yummy!

Avec une cuillère, dépose des petites boules de pâte sur une plaque de four couverte de papier cuisson. Fais cuire à 190 °C, 10 à 12 minutes. Miam!