

Les zolizœufs

Il vous faut :

- 1 œuf
- 125 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- des bonbons fils et des Smarties®
- 2 cuillerées à soupe de sucre glace



1 Battez l'œuf et le sucre. Ajoutez la farine. Travaillez du bout des doigts pour obtenir un mélange sableux. Incorporez le beurre. Pétrissez et faites une boule.



2 Étalez la pâte. À l'aide de verres de différentes tailles, en guise d'emporte-pièce, découpez des ronds dans la pâte. Donnez-leur une forme d'œufs avec les mains.



3 Mettez-les à cuire 8 min à 180°C sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez-les refroidir, puis collez dessus des bonbons avec du sucre glace mélangé à un peu d'eau.