

One pan cookie aux mars®



Et encore du cookie !!! Et pour changer j'ai fait un cookie géant à partager ! ;p C'est juste terrible ! Je ne savais pas trop à quoi le faire jusqu'à ce que me vienne l'idée d'y mettre des mars®, parce que oui j'adooore les mars® ;P. Après quelque recherche sur internet, je suis tombée sur la recette du blog "[La cuisine de Fanie](#)" que j'ai très très légèrement modifié. Du cookie aux pépites de chocolat au lait avec un coeur au mars®, vous imaginez la tuerie, la gourmandise à l'état pur ?! Laissez-vous tenter ! ;)

Pour 4 à 6 personnes

Ingrédients:

260g de farine

100g de sucre

100g de beurre

2 oeufs

1/2 sachet de levure chimique

135g de pépites de chocolat au lait

5 barres de mars®

1 pincée de sel

Préparation:

Préchauffez le four à 170°C (th.6).

Mettez le beurre ramolli et le sucre dans un saladier. Fouettez jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.

Ajoutez alors les oeufs et fouettez de nouveau.

Incorporez la farine, la pincée de sel, la levure chimique et enfin les pépites de chocolat au lait. Mélangez avec 1c. à soupe.

Beurrez une poêle. Divisez la pâte en deux. Mettez la moitié de la pâte dans la poêle en la tassant bien. Disposez quatre mars® les uns à côtés des autres. Coupez le dernier en morceaux et répartissez ces derniers aux endroits où il n'y a pas de mars®. Recouvrez avec le reste de pâte.

Enfournez pour 25 à 30min, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Laissez légèrement refroidir avant de couper en part. Dégustez aussitôt ou réservez dans une boîte hermétique.