

Cookie bars pépites de chocolat et m&m's®



Aujourd'hui je vous propose des cookie bars ! Une recette que j'ai trouvée sur le blog [La popotte de Manue](#) et qui est vraiment trop gourmande ! Des cookies en barres bien moelleux, épais aux m&m's® et aux pépites de chocolat. J'ai modifié quelques trucs par rapport à la recette initiale.

Pour une quinzaine de cookie bars

Ingrédients:

110g de beurre mou

200g de sucre roux

1 oeuf

200g de farine

1/2c. à café de sel

75g de pépites de chocolat noir + une poignée pour le dessus

75g de m&m's® + une poignée pour le dessus

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Dans un saladier, fouettez le beurre fondu avec l'œuf. Ajoutez le sucre roux puis la farine et le sel.

Incorporez les 75g de m&m's® grossièrement hachés ainsi que les 75g pépites de chocolat.

Versez la pâte dans un moule carré préalablement recouvert de papier sulfurisé. Parsemez avec les pépites de chocolat et les m&m's® restants. Tassez légèrement.

Enfournez pour environ 30min. Laissez refroidir avant de démouler et couper en carrés.