

Mardi 12 décembre

# Kit SOS Cookies

Les p'tites  
recettes



## Ingrédients

Il te faut :

- 100 g de smarties ou de noix ou noisettes
- 100 g de sucre
- 100 g de cassonade
- 200 g de pépites de chocolat
- 100 g de flocons d'avoine
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel

## À toi de jouer !

- Lave le bocal et sèche-le bien.
- Mélange la farine, le bicarbonate de soude, la levure et le sel.
- Verse le tout dans le bocal et tasse bien. Tu peux tapoter le bocal sur le plan de travail.
- Ajoute ensuite les flocons d'avoine, tapote à nouveau, puis ajoute cette fois les pépites de chocolat.
- Ajoute ensuite le sucre roux, le sucre blanc et les smarties ou les noix que tu auras concassées (mises en morceaux) avant.



## Matériel

- Un grand bocal en verre (1 litre contient parfaitement tous les ingrédients de la recette !)
- Un verre doseur

- Ferme le tout et hop ! Le tour est joué, tu n'as plus qu'à faire une petite étiquette avec le mode d'emploi pour la personne à qui tu souhaites offrir ton kit SOS cookies !

La suite de l'autre côté ! →

## Mode d'emploi à recopier sur l'étiquette de ton kit SOS cookies :

« Préchauffez le four à 180°C. Versez le contenu du bocal dans un saladier. Ajoutez 125 g de beurre mou, 1 gros œuf battu et une cuillère à soupe de vanille liquide. Mélangez et formez des boules de la taille d'une balle de golf. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 13 à 15 minutes de cuisson. Bon appétit ! »

Testé et  
approuvé par  
nos gourmands



## Le sais-tu ?

Les cadeaux faits soi-même font doublement plaisir à ceux qui les reçoivent. Surtout si cela donne l'occasion de cuisiner ensemble ! En plus, quand on aime bricoler et créer, on fait ainsi des économies. Et puis, les cadeaux faits maison ont aussi souvent moins d'emballages et n'ont pas traversé le monde pour arriver sous le sapin. On pollue moins et on préserve ainsi la planète !

