


Cookies en kit



Préparation : 15 min

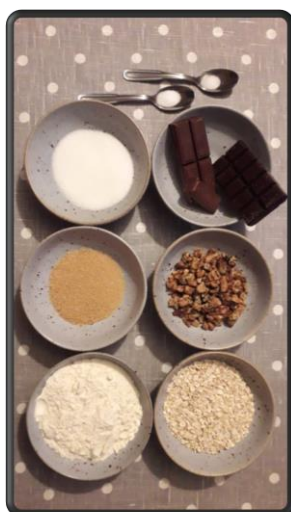
Difficulté : 



www.par-la-main.com

CE QU'IL TE FAUT :

- 1 bocal en verre de 500 mL
 - Une planche à découper
 - Une balance
 - Un couteau
 - Une cuillère à soupe
- Une feuille de papier coloré



- 100g de farine
- 50g de flocon d'avoine
- 50g de sucre roux
- 50g de sucre blanc
- 50g de noix/amandes/noisettes...
- 100g de chocolat (noir ou lait suivant ce que tu préfères, ou 50g de chocolat et 50g de pralinoise)
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique

www.par-la-main.com

... et maintenant
à toi de jouer !



www.par-la-main.com



Mets d'abord la farine
au fond du bocal
(avec la pincée de sel
et la levure chimique).

1

Verse ensuite le sucre roux
pour recouvrir la farine.

Puis le sucre blanc.

Ajoute ensuite
les flocons d'avoine.

À chaque étape, égalise en
tapotant le pot sur la table.



www.par-la-main.com

2



Avec le couteau,
coupe le chocolat
pour faire
des pépites
assez grosses.

Fais ensuite
la même chose
avec les
amandes/noix/
noisettes...

www.par-la-main.com

3



Mets les amandes
au-dessus des flocons
d'avoine.

Puis ajoute les pépites
de chocolat.

www.par-la-main.com



4

S'il reste de la place en haut de ton bocal, rajoute des pépites de chocolat pour bien remplir le bocal.

Tu peux ensuite le fermer.

www.par-la-main.com

Découpe l'étiquette suivante, ou recopie-la.
Colle-la sur une feuille de papier coloré.
Découpe la feuille suivant la forme du couvercle de ton bocal.

5

Mélanger la préparation et y ajouter 60g de beurre mou et un petit œuf battu.
Former les cookies et faire cuire 7 min à four chaud (180°).
Laisser refroidir avant de déguster !!



www.par-la-main.com

6



Colle l'étiquette sur le bocal.

Tu n'as plus qu'à emballer ton cadeau et à l'offrir !

www.par-la-main.com

7



Ta maman n'aura plus qu'à mélanger le contenu du bocal avec un œuf et 60g de beurre mou pour faire d'excellents cookies !

www.par-la-main.com