



KIT D'URGENCE POUR COOKIES BIO



A savoir : j'ai utilisé une bouteille de sauce tomate de 500ml, j'ai donc réduit les doses de moitié.

Ingrédients pour un bocal de 750gr : 100gr de chocolat noir en petits morceaux (ou pépites de chocolat), 200gr de farine de blé T80, 1 sachet de levure sans phosphates, 140gr de sucre de canne bio non raffiné, 50gr d'écorces d'orange confites (ou noix, noisettes...), 85gr de flocons 5 céréales (ou d'avoine).

Mélangez la farine avec la levure, puis versez-la dans le bocal. Ajoutez ensuite le sucre, les flocons, le chocolat et les écorces d'orange confites. Fermez le bocal avec un joli ruban, sans oublier de joindre le mode d'emploi !

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2013 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Mode d'emploi à joindre au cadeau

Préchauffer le four à 180°C. Verser le contenu du bocal dans un grand saladier, puis ajoutez 2 oeufs légèrement battus et 100gr de beurre fondu ou de purée d'amandes. Bien mélanger, puis déposer sur une plaque à pâtisserie de petites boules de pâte légèrement aplaties avec la paume de la main en les espaçant de 3 à 4 cm, car les cookies vont légèrement s'étaler et gonfler lors de la cuisson. Enfourner pour 12 minutes de cuisson. A la sortie du four, laisser reposer 10 minutes puis mettre à refroidir sur une grille, les cookies vont devenir croquants en refroidissant.