

Recette SOS Cookies

Prendre un bocal de 1 litre (1.5 litre est aussi possible pour avoir bien la place de mettre les ingrédients).

Verser les ingrédients ci-dessous, à la suite en utilisant un entonnoir (fait avec une feuille de papier, si nécessaire) :

- 250 g de farine
- 100 g de flocons d'avoine
- 1 cuillère à café de poudre à lever
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 200 g de pépites de chocolat (ou smarties, M&M'S)
- 100 g de sucre brun
- 100 g de sucre blanc
- 100 g de noix concassées (utiliser un rouleau à pâte pour les casser)

Il est possible d'utiliser différentes noix (pécan, noisettes, cajou, ...).

Fermer le bocal et préparer l'étiquette ci-dessous :

Préparation : mélanger tous les ingrédients dans un plat,

ajouter 1 oeuf cru et 125 g de beurre pommade.

Former des petites boules, les déposer sur une place pourvue d'un papier sulfurisé.

Cuisson : 180° dans un four préchauffé (10-15 min, selon la taille des biscuits).

Il ne reste plus qu'à décorer le bocal et à l'offrir à la personne de ton choix :)

