

## Conseils de préparation

1 - Versez le mix dans un bol

2 - Ajoutez **1 oeuf** et **120 g de beurre**

3 - **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène

4 - **Façonnez** les cookies sur une plaque et amusez-vous à leur donner une **forme originale** !

5 – Enfournez 12 à 15 minutes (*selon leur taille et épaisseur*) à 180°C, et sortez-les **lorsqu'ils commencent à dorer.**

6 – Laissez refroidir quelques instants, et **régalez-vous !**

*Info : Les biscuits ne s'étalent pas à la cuisson*

Vous pouvez réaliser environ **25 petits cookies ou une dizaine de maxi !**

## Conseils de préparation

1 - Versez le mix dans un bol

2 - Ajoutez **1 oeuf** et **120 g de beurre**

3 - **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène

4 - **Façonnez** les cookies sur une plaque et amusez-vous à leur donner une **forme originale** !

5 – Enfournez 12 à 15 minutes (*selon leur taille et épaisseur*) à 180°C, et sortez-les **lorsqu'ils commencent à dorer.**

6 – Laissez refroidir quelques instants, et **régalez-vous !**

*Info : Les biscuits ne s'étalent pas à la cuisson*

Vous pouvez réaliser environ **25 petits cookies ou une dizaine de maxi !**

## Conseils de préparation

1 - Versez le mix dans un bol

2 - Ajoutez **1 oeuf** et **120 g de beurre**

3 - **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène

4 - **Façonnez** les cookies sur une plaque et amusez-vous à leur donner une **forme originale** !

5 – Enfournez 12 à 15 minutes (*selon leur taille et épaisseur*) à 180°C, et sortez-les **lorsqu'ils commencent à dorer.**


6 – Laissez refroidir quelques instants, et **régalez-vous !**

*Info : Les biscuits ne s'étalent pas à la cuisson*

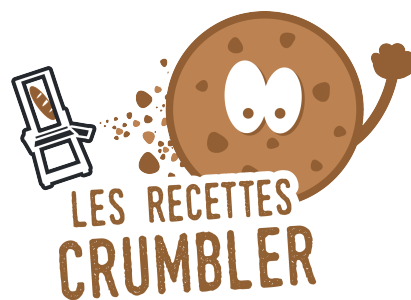
Vous pouvez réaliser environ **25 petits cookies ou une dizaine de maxi !**

Avec les **Recettes Crumbler**, en plus de vous régaler, vous réaliserez une action **responsable**.

En effet, cette préparation contient de la **chapelure maison** réalisée avec le pain **délicieux mais resté invendu** de votre boulanger. Elle lui offre donc une seconde vie !

Un projet réalisé grâce au  **CRUMBLER**

Plus d'infos sur  
[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)




Responsables, locales, savoureuses.

**Préparation pour  
Cookies Responsables**

Avec les **Recettes Crumbler**, en plus de vous régaler, vous réaliserez une action **responsable**.

En effet, cette préparation contient de la **chapelure maison** réalisée avec le pain **délicieux mais resté invendu** de votre boulanger. Elle lui offre donc une seconde vie !

Un projet réalisé grâce au  **CRUMBLER**

Plus d'infos sur  
[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)




Responsables, locales, savoureuses.

**Préparation pour  
Cookies Responsables**

Avec les **Recettes Crumbler**, en plus de vous régaler, vous réaliserez une action **responsable**.

En effet, cette préparation contient de la **chapelure maison** réalisée avec le pain **délicieux mais resté invendu** de votre boulanger. Elle lui offre donc une seconde vie !

Un projet réalisé grâce au  **CRUMBLER**

Plus d'infos sur  
[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)



Responsables, locales, savoureuses.

**Préparation pour  
Cookies Responsables**