

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

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

Un projet réalisé grâce au



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr) Crumbler [crumbler\\_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



## PRÉPARATION POUR ROCHERS COCO RESPONSABLES

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

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

Un projet réalisé grâce au



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr) Crumbler [crumbler\\_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



## PRÉPARATION POUR ROCHERS COCO RESPONSABLES

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

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

Un projet réalisé grâce au



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr) Crumbler [crumbler\\_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



## PRÉPARATION POUR ROCHERS COCO RESPONSABLES

## CONSEILS DE PRÉPARATION

1 - Versez le mix dans un bol.

2 - Ajoutez **1 oeuf gros calibre (60g)** et mélangez.

3 - Ajoutez **50 g de beurre doux** pommade **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène.

4 - **Façonnez** des boules de 3 cm de diamètre.

5 – Enfourez 12 min à 180 °C.

**Conseil :** Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant une heure pour plus de tenue. L'aromatisation avec du jus de citron ou d'orange est un plus.

Vous pouvez réaliser environ **20 rochers de 15 g !**

## CONSEILS DE PRÉPARATION

1 - Versez le mix dans un bol.

2 - Ajoutez **1 oeuf gros calibre (60g)** et mélangez.

3 - Ajoutez **50 g de beurre doux** pommade **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène.

4 - **Façonnez** des boules de 3 cm de diamètre.

5 – Enfourez 12 min à 180 °C.

**Conseil :** Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant une heure pour plus de tenue. L'aromatisation avec du jus de citron ou d'orange est un plus.

Vous pouvez réaliser environ **20 rochers de 15 g !**

## CONSEILS DE PRÉPARATION

1 - Versez le mix dans un bol.

2 - Ajoutez **1 oeuf gros calibre (60g)** et mélangez.

3 - Ajoutez **50 g de beurre doux** pommade **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène.

4 - **Façonnez** des boules de 3 cm de diamètre.

5 – Enfourez 12 min à 180 °C.

**Conseil :** Vous pouvez laisser reposer la pâte pendant une heure pour plus de tenue. L'aromatisation avec du jus de citron ou d'orange est un plus.

Vous pouvez réaliser environ **20 rochers de 15 g !**