



# COOKIES CRUMBLER



Préparation  
20 min



Cuisson  
12 min

## INGRÉDIENTS (20 cookies de 40g)

### Version zéro déchet

- 330 g de pain (pour chapelure)
- 100 g d'œuf entier (~2 œufs)
- 200 g de beurre doux
- 200 g de sucre semoule
- 20 g de pépites de chocolat

## PRÉPARATION

- Broyer le pain au mixeur au choix :  
*finement* pour des cookies plus fins ;  
*grossièrement* pour des cookies plus moelleux.
- Mélanger les poudres et le beurre pommade jusqu'à la disparition de morceaux.
- Rajouter l'œuf pour obtenir une pâte homogène.
- Rajouter les inclusions (pépites de chocolat).
- Façonner les cookies en les aplatissant à la forme souhaitée.
- Cuire 12 minutes à 180°C.



## INGRÉDIENTS (20 cookies de 40g)

### Version zéro déchet

- 330 g de pain (pour chapelure)
- 100 g d'œuf entier (~2 œufs)
- 200 g de beurre doux
- 200 g de sucre semoule
- 20 g de pépites de chocolat

## PRÉPARATION

- Broyer le pain au mixeur au choix :  
*finement* pour des cookies plus fins ;  
*grossièrement* pour des cookies plus moelleux.
- Mélanger les poudres et le beurre pommade jusqu'à la disparition de morceaux.
- Rajouter l'œuf pour obtenir une pâte homogène.
- Rajouter les inclusions (pépites de chocolat).
- Façonner les cookies en les aplatissant à la forme souhaitée.
- Cuire 12 minutes à 180°C.

# VOTRE RECETTE ANTIGASPI



Il n'y a plus de pain à perdre !



# VOTRE RECETTE ANTIGASPI



Il n'y a plus de pain à perdre !

