

Bocal à partager de cookies à préparer

Par Jessica

Bocal à partager
de cookies à préparer



Spécial Fête
des gens
qu'on aime

140g de chocolat
au lait , noir ou
blanc

180g
de
farine
de blé
type
55

1 pincée
de sel

2 c à c de
poudre de
vanille de
Bourbon

100g de sucre en poudre et
100g de cassonade

1/2 sachet de levure
chimique



Avec l'aide d'un adulte vous devez vous laver les mains puis laver le bocal dans lequel vous verserez les ingrédients un à un.

Essuyez-le correctement afin que les produits restent complètement secs.

Commencez par peser le sucre en poudre puis videz le dans le bocal .

Tapotez le bocal afin que le sucre s'applatisse.



Photo N°3



Ensuite pesez le sucre roux et videz-le sur la couche de sucre blanc .

Demandez à un adulte de tapoter tout doucement le bocal afin que le sucre s'applatisse mais ne se mélange pas à l'autre.

Deux couches de deux couleurs vont se former.

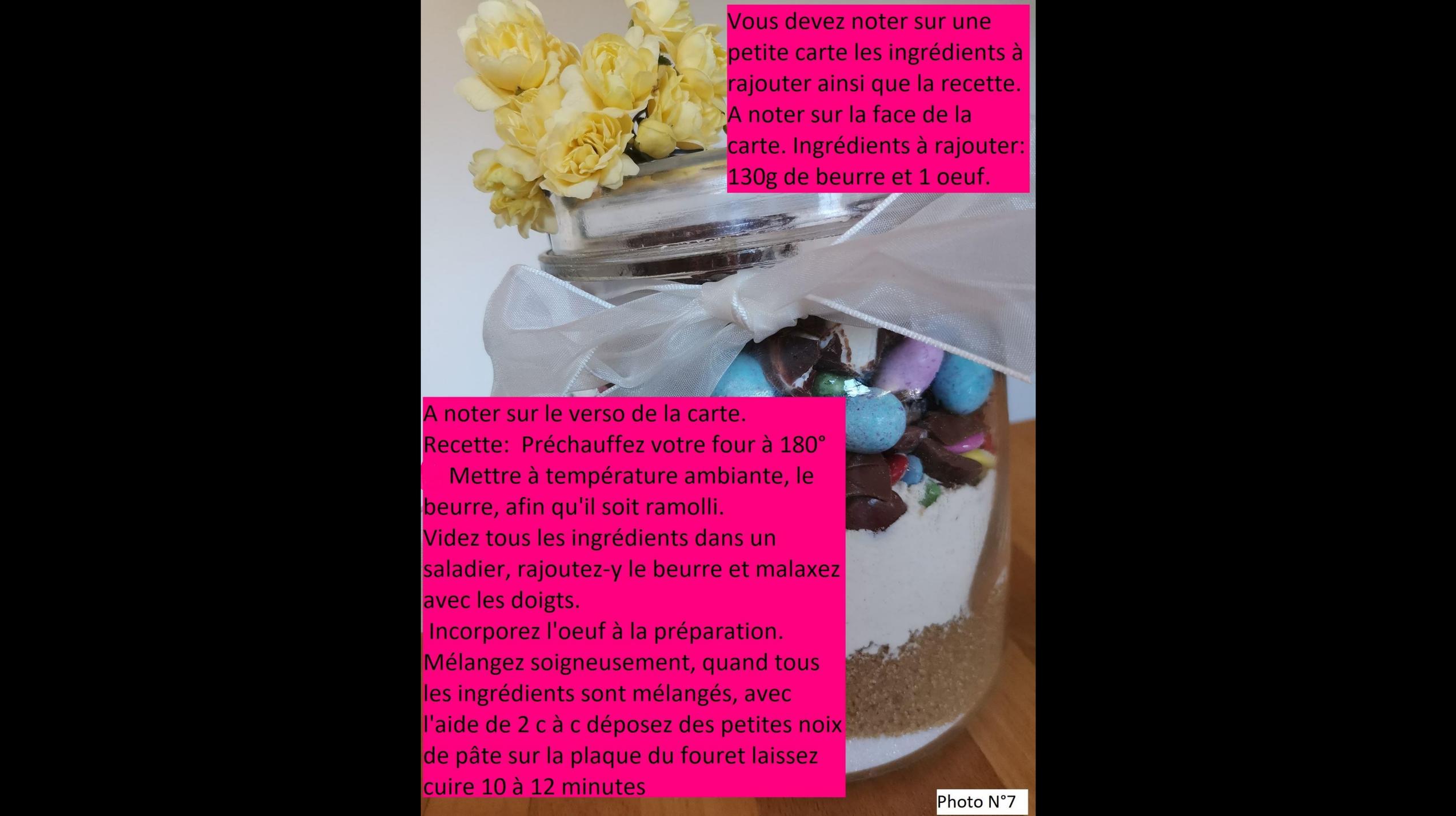


Rajoutez à ça la farine préalablement pesée puis le 1/2 sachet de levure chimique ainsi que la pincée de sel . Tapotez tout doucement afin que la troisième couche se forme.



Concassez le chocolat en petits morceaux puis le rajouter aux couches du bocal .
Cela fera un quatrième étage d'ingrédients à mettre .

Photo N°6

A glass jar filled with a dessert, topped with a white ribbon and yellow flowers. The dessert inside the jar consists of a base of brown crumbs, a layer of white cream, and a top layer of chocolate shavings and colorful Easter eggs. The jar is placed on a wooden surface.

Vous devez noter sur une petite carte les ingrédients à rajouter ainsi que la recette. A noter sur la face de la carte. Ingrédients à rajouter: 130g de beurre et 1 oeuf.

A noter sur le verso de la carte.

Recette: Préchauffez votre four à 180°

Mettre à température ambiante, le beurre, afin qu'il soit ramolli.

Videz tous les ingrédients dans un saladier, rajoutez-y le beurre et malaxez avec les doigts.

Incorporez l'oeuf à la préparation.

Mélangez soigneusement, quand tous les ingrédients sont mélangés, avec l'aide de 2 c à c déposez des petites noix de pâte sur la plaque du four et laissez cuire 10 à 12 minutes