

SOS Cookies, à ouvrir en cas d'urgence ! Cookies pour cadeau gourmand

Pour un bocal de 1 litre

- 250g de farine
- 1 cuillère à café de bicarbonate (dans n'importe quelle grande surface)
- 1 cuillère à café de levure chimique (1/2 sachet)
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 100g de flocons d'avoine
- 200g de pépites de chocolat (j'utilise des chunks, la taille au dessus de la pépite que j'achète chez Detou à Paris)
- 100g de sucre roux
- 100g de sucre blanc
- 100g de noix

Lavez le bocal à l'eau chaude et séchez-le. Mélangez la farine, le bicarbonate, la levure chimique et le sel. Versez dans le bocal vide et tassez bien. Tapotez le bocal sur le plan de travail. Ajoutez ensuite les flocons d'avoine, tapotez à nouveau, puis les pépites de chocolat. Bien appuyer sur les pépites pour éviter au maximum que le sucre ne les traverse.

Ajoutez ensuite le sucre roux, le sucre blanc et les noix grossièrement concassées.

Fermez hermétiquement.

Préparez l'étiquette et la contre étiquette :

Vous pouvez écrire Cookies, le nom de la personne à qui vous les offrez etc... et indiquez le mode d'emploi sur la contre étiquette :



Préchauffez le four à 180°C.

Versez le contenu du bocal dans un saladier. Ajoutez **125g de beurre pommade** (mou), **1 gros œuf battu** et **une cuillère à soupe de vanille liquide**. Mélangez et formez des boules de la taille d'une balle de golf. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 13 à 15 minutes de cuisson.



Faites refroidir sur grille :

