



---

Epreuve du jour :

SOS Cookies

---

- Etape 1 : lecture de la recette
- Etape 2 : lister vos ingrédients
- Etape 3 : faire les courses
- Etape 4 : préparer la recette

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

## INGRÉDIENTS :

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 150 g de sucre roux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 120 g de flocons d'avoine
- 50 g de pépites ou copeaux de chocolat noir
- 50 g de pépites ou copeaux de chocolat blanc
- 10 ml de lait

A rajouter au moment de la confection des cookies :

- 120 g de beurre mou
- 2 oeufs

## PRÉPARATION :

Pour les bocaux de SOS Cookies

1. Peser les ingrédients.
2. Verser la farine dans le bocal et bien tasser en tapotant le bocal sur la table et en tapotant les parois.
3. Verser le sachet de levure sur la farine
4. Verser le sucre roux et bien tasser en tapotant le bocal sur la table et en tapotant les parois.
5. Verser le sachet de sucre vanillé et bien tasser en tapotant le bocal sur la table et en tapotant les parois.
6. Verser les flocons d'avoine et bien tasser en tapotant le bocal sur la table et en tapotant les parois.

7. Verser les pépites ou copeaux de chocolat noir et bien tasser en tapotant le bocal sur la table et en tapotant les parois.

8. Verser les pépites ou copeaux de chocolat blanc et bien tasser en tapotant le bocal sur la table et en tapotant les parois.

9. Fermer le bocal hermétiquement.

10. Coller une étiquette SOS Cookies sur le bocal grâce à du lait.

11. Imprimer une étiquette d'utilisation du SOS Cookies et l'attacher au couvercle du bocal grâce à une ficelle.

## Pour la confection des cookies

1. Préchauffer le four à 180°
2. Mélanger le contenu du bocal dans un saladier.
3. Ajouter le beurre mou et les 2 oeufs.
4. Malaxer avec les mains.
5. Mettre des petites boules de pâte légèrement aplaties sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson.
6. Enfourner 10 minutes à four chaud.