Création d'un bocal SOS Cookies

Matériel : 1 bocal type Le Parfait de 1 Litre
- du ruban - des étiquettes
(papiers de 2 couleurs différentes)

Ingrédients (environ 30 cookies) :
250g de farine - 1 cc de bicarbonate
- 1/4 de cc de sel - 100g de sucre roux
- 100g de sucre blanc - 100g de flocons d'avoine
- 100g de pépites de chocolat (oui une demi-tablette coupée en morceaux)
- 100g de noisettes ou noix ou M&M's...

- Laver le bocal à l'eau chaude et sécher.

- Mélanger la farine, le bicarbonate, la levure chimique et le sel. Verser dans le bocal vide et tasser. Tapoter le bocal sur le plan de travail pour obtenir une surface bien plane.

- Ajouter ensuite le sucre roux, tapoter à nouveau, puis le sucre blanc, ensuite les flocons d'avoine, puis les pépites de chocolat. Finir avec les noisettes grossièrement concassées.

- Fermer hermétiquement.

- Coller une étiquette sur le dessus et placer un ruban avec une autre étiquette sur l'avant du bocal.

Vous pouvez écrire Cookies, le nom de la personne à qui vous les offrez, de la part de... ou à n'ouvrir qu'en cas d'urgence... ce qui vous passe par la tête !

- Réaliser une dernière étiquette attachée avec un ruban autour du couvercle afin d'indiquer le mode d'emploi :

" Préchauffer le four à 180°C.
Verser le contenu du bocal dans un saladier.
Ajouter 125g de beurre pommade, 1 gros œuf battu et une c.à soupe de vanille liquide.
Mélanger et former des boules de la taille d'une balle de golf. Déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfourner pour 13 à 15 minutes de cuisson."

Et voilà ! Un cadeau facile à réaliser, plein d'♥ et 0 déchet !