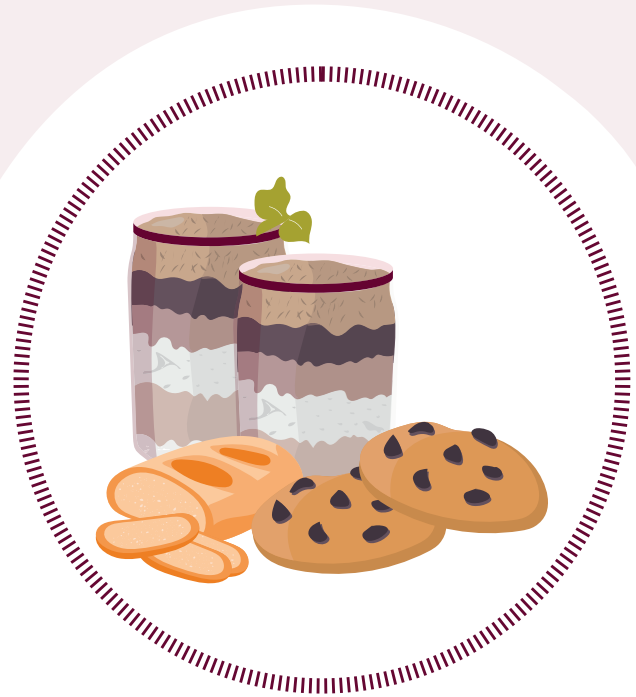




# BOC' À COOKIES



**ÉTAPE 1 :** Réduire le pain sec en chapelure. Mélanger la chapelure, la farine, le sel et la levure.

**ÉTAPE 2 :** Mettre dans le bocal et tasser.

**ÉTAPE 3 :** Mettre le sucre et tasser.

**ÉTAPE 4 :** Ajouter le chocolat et les fruits à coques.

## Cuisiner le Boc'à cookies

**ÉTAPE 1 :** Dans un saladier, verser le contenu du bocal, incorporer 100 g de beurre mou et 2 œufs et mélanger le tout.

**ÉTAPE 2 :** Faire une douzaine de boules sur une plaque de cuisson.

**ÉTAPE 3 :** Cuire à 180°C pendant une quinzaine de minutes

**ASTUCE :** si vous ne souhaitez pas que vos cookies s'affaissent à la cuisson laissez les reposer 10 heures au frigo avant de les mettre au four.

## INGRÉDIENTS



120g de farine



100g pain sec en chapelure



100g de sucre



Une pincée de sel



100g de beurre



50g de chocolat



1 œuf



1 cuillère à soupe de levure



Noix, noisettes