

SOS COOKIES



Prendre un bocal fermant hermétiquement d'un litre (pour environ 30 cookies).
Avant utilisation, lavez le bocal à l'eau chaude et séchez-le.

L'ordre des ingrédients peut se faire de différentes manières, l'intérêt est d'obtenir un dégradé de couleurs. Il est important de bien tasser entre chaque couche !

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique (1/2 sachet)
- 100 g de flocons d'avoine
- 200 g de pépites de chocolat
- 100 g de sucre roux
- 100 g de sucre blanc
- 100 g de noix

Préparation

Versez le contenu du bocal dans un saladier.

Ajoutez 125g de beurre ramolli (mou pas liquide), 1 ou 2 œufs.

Mélangez et formez des boules de la taille d'une noix.

Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 13 à 15 minutes de cuisson à 180°C.

Laissez refroidir à plat.