

# Préparation pour cookies en bocal

## Ingrédients pour 40 cookies :

- 125 g de sucre
- 125 g de sucre roux
- 200 g de farine
- 50 g de cacao en poudre
- ½ c. à c. de levure chimique
- 100 g d'amandes hachées
- 100 g de chocolat blanc
- 100 g de chocolat noir

## En outre :

- 200 g de beurre ramolli
- papier sulfurisé

**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 12 minutes

**Par portion :** 121 kcal

**G :** 14 g, **L :** 6 g, **P :** 1,4 g

**Conseil :** faire une photocopie de la recette en l'agrandissant un peu. La découper et la coller sur du carton. L'accrocher au bocal avec un joli ruban cadeau.

## La préparation :

**1** Verser les ingrédients, l'un après l'autre dans un bocal hermétique. Pour que les ingrédients ne se mélangent pas, le bocal doit être rempli à ras bord. Bien fermer et joindre au bocal la recette pour les cookies. Réserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière.

## Cookie double chocolat

Mélanger la préparation pour cookies avec 200 g de beurre ramolli. Tapiser une tôle de papier sulfurisé. À l'aide d'une cuillère à soupe, y déposer des petits tas de pâte. Les aplatir avec la cuillère en leur donnant une forme ronde. Préchauffer le four, cuire 12 minutes environ sur la position du milieu. Laisser refroidir sur une claie à pâtisserie.

Double-Chocolate  
Cookies

*Labre & Co.*  
Alle Zutaten aus dem Glas mit 200 g Butter vermengen und in einem 15 cm tiefen, von innen mit Backpapier ausgelegten Behälter hineingeben. Die Cookies mit einem Teelöffel auf dem Backblech ausgeben und bei 175 Grad im Ofen backen!