

Activité pour petits & grands : Le pot gourmand « Cookies »

Matériel nécessaire :



- ▲ Un pot de taille moyenne en verre avec couvercle
- ▲ 175 g de farine
- ▲ 65 g de sucre en poudre
- ▲ 1 sachet de sucre vanillé
- ▲ 110 g de cassonade
- ▲ 1/2 sachet de levure
- ▲ Des pépites de chocolat, raisins, ... (facultatif)



- Pour la finition (facultatif) :
- ▲ Chutes de tissu ou chemise usagée
 - ▲ Ciseaux
 - ▲ Elastiques (des bottes de radis) ou lien
 - ▲ Etiquette

Le pot gourmand « Cookies » en images



1. Mélanger la levure avec la farine.
2. Verser les ingrédients nécessaires à la réalisation de la préparation « Cookies » dans le pot en verre.

Vous pouvez vous aider d'une bouteille plastique découpée en guise d'entonnoir à large goulot.

Astuces : penchez le bocal différemment entre les ingrédients pour faire de jolis dessins !



3. Finition du pot (facultatif) :
Découper un carré ou un rond de 14 cm minimum
Poser le sur le couvercle et passer l'élastique ou faites un nœud avec le lien.



4. Imprimer et coller l'étiquette « Instructions ». Votre bocal gourmand est prêt !

Etiquette « Instructions » :

POT GOURMAND Cookies

Instructions :

Préchauffer le four à 180°C
Renverser le contenu du bocal dans un
saladier
Ajouter 1 œuf et 100g de beurre mou
Former une vingtaine de boules sur
une plaque de cuisson
Faire cuire à mi-hauteur 9-10 min
Sortir du four et laisser refroidir

Déguster !

