

ATELIER 3 : JE CUISINE MES RESTES

POT GOURMAND COOKIES ANTI-GASPI

Cookies à la farine de pain dur, pépites de chocolat,
noisettes et flocons d'avoine
(environ 10 à 15 cookies)

INGRÉDIENTS (POUR 1 BOCAL DE 500 ML)

Déposer les ingrédients en couches dans le bocal :

- 80 g de farine de pain dur
- 80 g de farine blanche
- ½ cuillère à café de levure (à placer au centre, entre les farines)
- 50 g de sucre roux
- 50 g de sucre blanc
- 40 g de flocons d'avoine
- 60 g de pépites de chocolat noir
- 30 g de noisettes concassées

PRÉPARATION DES COOKIES

Pour réaliser les cookies à partir du pot gourmand :

1. Préchauffez le four à **185°C**
2. Versez le contenu du bocal dans un saladier
3. Ajoutez **100 à 125 g** de beurre mou
4. Ajoutez **1** œuf, puis mélangez
5. Formez des petites boules de pâte
6. Déposez-les sur une plaque et aplatissez légèrement

Astuce : ajoutez **1 à 2** noisettes sur chaque cookie pour plus de gourmandise

LE SAVIEZ-VOUS ?

Produire 1 kg de farine
nécessite environ 1000 litres
d'eau
Chaque baguette jetée, c'est
aussi du gaspillage d'eau

**ENFOURNEZ PENDANT
10 À 15
MINUTES
(SELON LA TAILLE DES
COOKIES)**