COOKIES

Verser la totalité du bocal dans un saladier.
Ajouter 1 oeuf et 250g de beurre pommade.
Bien mélanger.
Façonner des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faire cuire 20 minutes dans un four à 135°C.

Déguster!

COOKIES

Verser la totalité du bocal dans un saladier.
Ajouter 1 oeuf et 250g de beurre pommade.
Bien mélanger.
Façonner des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faire cuire 20 minutes dans un four à 135°C.

Déguster!

COOKIES

Verser la totalité du bocal dans un saladier.
Ajouter 1 oeuf et 250g de beurre pommade.
Bien mélanger.
Façonner des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faire cuire 20 minutes dans un four à 135°C.

Déguster!

COOKIES

Verser la totalité du bocal dans un saladier.
Ajouter 1 oeuf et 250g de beurre pommade.
Bien mélanger.
Façonner des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faire cuire 20 minutes dans un four à 135°C.

Déguster!

COOKIES

Verser la totalité du bocal dans un saladier.
Ajouter 1 oeuf et 250g de beurre pommade.
Bien mélanger.
Façonner des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faire cuire 20 minutes dans un four à 135°C.

Déguster!

COOKIES

Verser la totalité du bocal dans un saladier.
Ajouter 1 oeuf et 250g de beurre pommade.
Bien mélanger.
Façonner des petites boules de pâte et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
Faire cuire 20 minutes dans un four à 135°C.

Déguster!