

PREPARATION COOKIES GRAINES ET FRUITS SECS

poids net : 340g

Ingrédients : Farine de **blé** tendre, sucre blanc cristal, cranberries séchées (6%) (cranberries, sucre, huile de tournesol), graines de tournesol décortiqués*(6%), graines de courges*(3%), morceaux de **noix** (4,5%), raisins secs sultaniques (6%) (raisins secs, huile de tournesol (- de 1%)), poudre à lever (pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de **blé**).

* produits issus de l'agriculture biologique.

Allergènes : **blé, fruits à coque.**

Traces éventuelles d'autres céréales contenant du gluten, fruits à coque, soja, graines de sésame, lait, oeufs, lupin, céleri, sulfites, amandes et noisettes.

RECOMMANDATIONS : A conserver dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.

Conseils de préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th°6).

Verser le contenu du sachet dans un saladier.

Ajouter 1 oeuf et 80g de beurre mou.

Mélanger puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule.

Former une douzaine de boulettes et les disposer à intervalles réguliers sur la plaque et les aplatir légèrement avec la paume de la main.

Faire cuire 12 à 14 minutes à 180°C.

Les cookies sont mous à la sortie du four, les laisser refroidir pour qu'ils deviennent croustillants.

Bon Appétit!