

Avec les **recettes Crumbler**,  
en plus de vous régaler, vous  
réaliserez une action **responsable**.

En effet, cette préparation contient  
de la **chapelure artisanale** réalisée  
avec le pain **délicieux mais resté  
invendu** de votre boulanger. Elle lui  
offre donc une seconde vie !

Un projet réalisé grâce au



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr) Crumbler [crumbler\\_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



**PRÉPARATION POUR COOKIES  
RESPONSABLES**

Avec les **recettes Crumbler**,  
en plus de vous régaler, vous  
réaliserez une action **responsable**.

En effet, cette préparation contient  
de la **chapelure artisanale** réalisée  
avec le pain **délicieux mais resté  
invendu** de votre boulanger. Elle lui  
offre donc une seconde vie !

Un projet réalisé grâce au



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr) Crumbler [crumbler\\_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



**PRÉPARATION POUR COOKIES  
RESPONSABLES**

Avec les **recettes Crumbler**,  
en plus de vous régaler, vous  
réaliserez une action **responsable**.

En effet, cette préparation contient  
de la **chapelure artisanale** réalisée  
avec le pain **délicieux mais resté  
invendu** de votre boulanger. Elle lui  
offre donc une seconde vie !

Un projet réalisé grâce au



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr) Crumbler [crumbler\\_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



**PRÉPARATION POUR COOKIES  
RESPONSABLES**

## CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 - Versez le mix dans un bol.
- 2 - Ajoutez **1 oeuf** et **120 g de beurre**.
- 3 - **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène.
- 4 - **Façonnez** les cookies sur une plaque et amusez-vous à leur donner une **forme originale** !

5 – Enfourez 12 à 15 minutes (selon leur taille et épaisseur) à 180°C, et sortez-les **lorsqu'ils commencent à dorer**.

6 – Laissez refroidir quelques instants, et **régalez-vous** !

*Info* : Les biscuits ne s'étalent pas à la cuisson.

Vous pouvez réaliser environ **25 petits cookies ou une dizaine de maxi** !

## CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 - Versez le mix dans un bol.
- 2 - Ajoutez **1 oeuf** et **120 g de beurre**.
- 3 - **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène.
- 4 - **Façonnez** les cookies sur une plaque et amusez-vous à leur donner une **forme originale** !

5 – Enfourez 12 à 15 minutes (selon leur taille et épaisseur) à 180°C, et sortez-les **lorsqu'ils commencent à dorer**.

6 – Laissez refroidir quelques instants, et **régalez-vous** !

*Info* : Les biscuits ne s'étalent pas à la cuisson.

Vous pouvez réaliser environ **25 petits cookies ou une dizaine de maxi** !

## CONSEILS DE PRÉPARATION

- 1 - Versez le mix dans un bol.
- 2 - Ajoutez **1 oeuf** et **120 g de beurre**.
- 3 - **Malaxez** le mélange pour obtenir une pâte homogène.
- 4 - **Façonnez** les cookies sur une plaque et amusez-vous à leur donner une **forme originale** !

5 – Enfourez 12 à 15 minutes (selon leur taille et épaisseur) à 180°C, et sortez-les **lorsqu'ils commencent à dorer**.

6 – Laissez refroidir quelques instants, et **régalez-vous** !

*Info* : Les biscuits ne s'étalent pas à la cuisson.

Vous pouvez réaliser environ **25 petits cookies ou une dizaine de maxi** !