

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  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 – Enfournez 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** !