

# KIT SOS COOKIES

## Ingrédients

Dans ce bocal, il y a :

- 250 g de farine
- 150 g de sucre blanc
- 150 g de sucre brun
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 1/2 cc de levure chimique
- 100 g de chocolat noir concassé
- 100 g de noisettes
- 1 pincée de sel

À ajouter :

- 150 g de beurre mou
- 1 œuf battu



## Recette

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
3. Formez des boules et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Enfourez pour 10 à 15 minutes de cuisson.

<https://petits-plats-faciles.com>



# KIT SOS COOKIES

## Ingrédients

Dans ce bocal, il y a :

- 250 g de farine
- 150 g de sucre blanc
- 150 g de sucre brun
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 1/2 cc de levure chimique
- 100 g de chocolat noir concassé
- 100 g de noisettes
- 1 pincée de sel

À ajouter :

- 150 g de beurre mou
- 1 œuf battu



## Recette

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
3. Formez des boules et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Enfourez pour 10 à 15 minutes de cuisson.

<https://petits-plats-faciles.com>



# KIT SOS COOKIES

## Ingrédients

Dans ce bocal, il y a :

- 250 g de farine
- 150 g de sucre blanc
- 150 g de sucre brun
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 1/2 cc de levure chimique
- 100 g de chocolat noir concassé
- 100 g de noisettes
- 1 pincée de sel

À ajouter :

- 150 g de beurre mou
- 1 œuf battu



## Recette

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
3. Formez des boules et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Enfourez pour 10 à 15 minutes de cuisson.

<https://petits-plats-faciles.com>



# KIT SOS COOKIES

## Ingrédients

Dans ce bocal, il y a :

- 250 g de farine
- 150 g de sucre blanc
- 150 g de sucre brun
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 1/2 cc de levure chimique
- 100 g de chocolat noir concassé
- 100 g de noisettes
- 1 pincée de sel

À ajouter :

- 150 g de beurre mou
- 1 œuf battu



## Recette

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier.
3. Formez des boules et déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
4. Enfourez pour 10 à 15 minutes de cuisson.

<https://petits-plats-faciles.com>



# KIT SOS BROWNIE

## Ingrédients

Dans ce bocal, il y a :

- 125 g de farine
- 200 g de sucre
- 75 g de cacao en poudre non sucré
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 85 g de pépites de chocolat
- 85 g de noix hachées

À ajouter :

- 170 g de beurre
- 3 œufs



## Recette

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Mélangez le contenu du kit avec le beurre fondu et les œufs dans un grand saladier.
3. Versez la pâte dans un moule beurré.
4. Faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes.

<https://petits-plats-faciles.com>



# KIT SOS BROWNIE

## Ingrédients

Dans ce bocal, il y a :

- 125 g de farine
- 200 g de sucre
- 75 g de cacao en poudre non sucré
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 85 g de pépites de chocolat
- 85 g de noix hachées

À ajouter :

- 170 g de beurre
- 3 œufs



## Recette

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Mélangez le contenu du kit avec le beurre fondu et les œufs dans un grand saladier.
3. Versez la pâte dans un moule beurré.
4. Faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes.

<https://petits-plats-faciles.com>



# KIT SOS BROWNIE

## Ingrédients

Dans ce bocal, il y a :

- 125 g de farine
- 200 g de sucre
- 75 g de cacao en poudre non sucré
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 85 g de pépites de chocolat
- 85 g de noix hachées

À ajouter :

- 170 g de beurre
- 3 œufs



## Recette

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Mélangez le contenu du kit avec le beurre fondu et les œufs dans un grand saladier.
3. Versez la pâte dans un moule beurré.
4. Faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes.

<https://petits-plats-faciles.com>



# KIT SOS BROWNIE

## Ingrédients

Dans ce bocal, il y a :

- 125 g de farine
- 200 g de sucre
- 75 g de cacao en poudre non sucré
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 85 g de pépites de chocolat
- 85 g de noix hachées

À ajouter :

- 170 g de beurre
- 3 œufs



## Recette

1. Préchauffez votre four à 180 °C.
2. Mélangez le contenu du kit avec le beurre fondu et les œufs dans un grand saladier.
3. Versez la pâte dans un moule beurré.
4. Faites cuire au four pendant 25 à 30 minutes.

<https://petits-plats-faciles.com>

