



KIT SOS COOKIES SANS ALLERGÈNES

Ingrédients frais à ajouter :



125 g de margarine végétale

+



1 œuf

1. Mélangez les ingrédients secs dans un grand bol avec les ingrédients frais : l'œuf (ou substitut d'œuf) et la margarine végétale (ou du beurre).
2. Formez des boules de pâte et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
3. Enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes, en fonction de la taille des cookies.
4. Laissez refroidir avant de déguster !



KIT SOS COOKIES SANS ALLERGÈNES

Ingrédients frais à ajouter :



125 g de margarine végétale

+



1 œuf

1. Mélangez les ingrédients secs dans un grand bol avec les ingrédients frais : l'œuf (ou substitut d'œuf) et la margarine végétale (ou du beurre).
2. Formez des boules de pâte et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
3. Enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes, en fonction de la taille des cookies.
4. Laissez refroidir avant de déguster !



KIT SOS COOKIES SANS ALLERGÈNES

Ingrédients frais à ajouter :



125 g de margarine végétale

+



1 œuf

1. Mélangez les ingrédients secs dans un grand bol avec les ingrédients frais : l'œuf (ou substitut d'œuf) et la margarine végétale (ou du beurre).
2. Formez des boules de pâte et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
3. Enfournez à 180°C pendant 10 à 15 minutes, en fonction de la taille des cookies.
4. Laissez refroidir avant de déguster !