



Et si
vous
craquez...

Voici le mode d'emploi
Verser le bocal dans un
saladier ajouter 1 oeuf
125g de beurre mou

Mélanger et former des boules de pâte de la
taille d'une balle de golf
Poser sur une toile Silpat...

Cuire 12 à 15 min à 180°C.



Et si
vous
craquez...

Voici le mode d'emploi
Verser le bocal dans un
saladier ajouter 1 oeuf
125g de beurre mou

Mélanger et former des boules de pâte de la
taille d'une balle de golf
Poser sur une toile Silpat...

Cuire 12 à 15 min à 180°C.



Et si
vous
craquez...

Voici le mode d'emploi
Verser le bocal dans un
saladier ajouter 1 oeuf
125g de beurre mou

Mélanger et former des boules de pâte de la
taille d'une balle de golf
Poser sur une toile Silpat...

Cuire 12 à 15 min à 180°C.



Et si
vous
craquez...

Voici le mode d'emploi
Verser le bocal dans un
saladier ajouter 1 oeuf
125g de beurre mou

Mélanger et former des boules de pâte de la
taille d'une balle de golf
Poser sur une toile Silpat...

Cuire 12 à 15 min à 180°C.



Et si
vous
craquez...

Voici le mode d'emploi
Verser le bocal dans un
saladier ajouter 1 oeuf
125g de beurre mou

Mélanger et former des boules de pâte de la
taille d'une balle de golf
Poser sur une toile Silpat...

Cuire 12 à 15 min à 180°C.



Et si
vous
craquez...

Voici le mode d'emploi
Verser le bocal dans un
saladier ajouter 1 oeuf
125g de beurre mou

Mélanger et former des boules de pâte de la
taille d'une balle de golf
Poser sur une toile Silpat...

Cuire 12 à 15 min à 180°C.



Et si
vous
craquez...

Voici le mode d'emploi
Verser le bocal dans un
saladier ajouter 1 oeuf
125g de beurre mou

Mélanger et former des boules de pâte de la
taille d'une balle de golf
Poser sur une toile Silpat...

Cuire 12 à 15 min à 180°C.



Et si
vous
craquez...

Voici le mode d'emploi
Verser le bocal dans un
saladier ajouter 1 oeuf
125g de beurre mou

Mélanger et former des boules de pâte de la
taille d'une balle de golf
Poser sur une toile Silpat...

Cuire 12 à 15 min à 180°C.