



**Recette :**

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.  
Ajouter 1 oeuf et mélanger. Disposer à l'aide d'une cuillère à soupe des tas bien espacés, sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire à four préchauffé à 170° pendant 16 min à 18 min.  
Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/flocons d'avoine/smarties/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cookies se conservent pendant 4 semaines dans une boîte hermétique

**Recette :**

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.  
Ajouter 1 oeuf et mélanger. Disposer à l'aide d'une cuillère à soupe des tas bien espacés, sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire à four préchauffé à 170° pendant 16 min à 18 min.  
Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/flocons d'avoine/smarties/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cookies se conservent pendant 4 semaines dans une boîte hermétique

**Recette :**

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.  
Ajouter 1 oeuf et mélanger. Disposer à l'aide d'une cuillère à soupe des tas bien espacés, sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire à four préchauffé à 170° pendant 16 min à 18 min.  
Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/flocons d'avoine/smarties/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cookies se conservent pendant 4 semaines dans une boîte hermétique

**Recette :**

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.  
Ajouter 1 oeuf et mélanger. Disposer à l'aide d'une cuillère à soupe des tas bien espacés, sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire à four préchauffé à 170° pendant 16 min à 18 min.  
Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/flocons d'avoine/smarties/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cookies se conservent pendant 4 semaines dans une boîte hermétique

**Recette :**

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.  
Ajouter 1 oeuf et mélanger. Disposer à l'aide d'une cuillère à soupe des tas bien espacés, sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire à four préchauffé à 170° pendant 16 min à 18 min.  
Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/flocons d'avoine/smarties/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cookies se conservent pendant 4 semaines dans une boîte hermétique

**Recette :**

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.  
Ajouter 1 oeuf et mélanger. Disposer à l'aide d'une cuillère à soupe des tas bien espacés, sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire à four préchauffé à 170° pendant 16 min à 18 min.  
Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/flocons d'avoine/smarties/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cookies se conservent pendant 4 semaines dans une boîte hermétique

**Recette :**

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.  
Ajouter 1 oeuf et mélanger. Disposer à l'aide d'une cuillère à soupe des tas bien espacés, sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire à four préchauffé à 170° pendant 16 min à 18 min.  
Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/flocons d'avoine/smarties/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cookies se conservent pendant 4 semaines dans une boîte hermétique

**Recette :**

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.  
Ajouter 1 oeuf et mélanger. Disposer à l'aide d'une cuillère à soupe des tas bien espacés, sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Cuire à four préchauffé à 170° pendant 16 min à 18 min.  
Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/flocons d'avoine/smarties/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cookies se conservent pendant 4 semaines dans une boîte hermétique