

## SOS COOKIES

Pour un bocal d'un litre

### Ingrédients

- 250g de farine
- 1 cuil. à c. de bicarbonate
- 1 cuil. à c. de levure chimique
- 1 pincée de sel

Déposer au fond du bocal puis ajouter ensuite l'un après l'autre :

- 100 g de flocons d'avoine
- 125 g de pépites de chocolat
- 100 g de vergeoise ( ou de cassonade )
- 100 g de sucre blanc
- 100 g de noix concassées **ou des smarties ou autres douceurs (raisins etc ..)**

fermer le tout et préparer les étiquettes en précisant :

" Verser le bocal dans un saladier puis ajouter 1 œuf et 125g de beurre mou, mélanger et former des boules de pâte de la taille d'1 balle de golf. Disposer-les sur une plaque et faire cuire 12 à 15 min à 180°C. "