

Kit à cookies

INSTRUCTIONS

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À
180°C.

VERSEZ LE CONTENU DU
BOCAL DANS UN SALADIER.
AJOUTEZ 125G DE BEURRE
POMMADÉ (MOU), 2 ŒUFS
BATTUS ET UNE CUILLÈRE À
SOUPE DE VANILLE LIQUIDE.
MÉLANGEZ ET FORMEZ DES
BOULES DE LA TAILLE D'UNE
BALLE DE GOLF. DÉPOSEZ-
LES SUR UNE PLAQUE DE
CUISSON RECOUVERTE DE
PAPIER SULFURISÉ ET
ENFOURNEZ POUR 13 À 15
MINUTES DE CUISSON.

Kit à cookies

INSTRUCTIONS

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À
180°C.

VERSEZ LE CONTENU DU
BOCAL DANS UN SALADIER.
AJOUTEZ 125G DE BEURRE
POMMADÉ (MOU), 2 ŒUFS
BATTUS ET UNE CUILLÈRE À
SOUPE DE VANILLE LIQUIDE.
MÉLANGEZ ET FORMEZ DES
BOULES DE LA TAILLE D'UNE
BALLE DE GOLF. DÉPOSEZ-
LES SUR UNE PLAQUE DE
CUISSON RECOUVERTE DE
PAPIER SULFURISÉ ET
ENFOURNEZ POUR 13 À 15
MINUTES DE CUISSON.

Kit à cookies

INSTRUCTIONS

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À
180°C.

VERSEZ LE CONTENU DU
BOCAL DANS UN SALADIER.
AJOUTEZ 125G DE BEURRE
POMMADÉ (MOU), 2 ŒUFS
BATTUS ET UNE CUILLÈRE À
SOUPE DE VANILLE LIQUIDE.
MÉLANGEZ ET FORMEZ DES
BOULES DE LA TAILLE D'UNE
BALLE DE GOLF. DÉPOSEZ-
LES SUR UNE PLAQUE DE
CUISSON RECOUVERTE DE
PAPIER SULFURISÉ ET
ENFOURNEZ POUR 13 À 15
MINUTES DE CUISSON.

Kit à cookies

INSTRUCTIONS

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À
180°C.

VERSEZ LE CONTENU DU
BOCAL DANS UN SALADIER.
AJOUTEZ 125G DE BEURRE
POMMADÉ (MOU), 2 ŒUFS
BATTUS ET UNE CUILLÈRE À
SOUPE DE VANILLE LIQUIDE.
MÉLANGEZ ET FORMEZ DES
BOULES DE LA TAILLE D'UNE
BALLE DE GOLF. DÉPOSEZ-
LES SUR UNE PLAQUE DE
CUISSON RECOUVERTE DE
PAPIER SULFURISÉ ET
ENFOURNEZ POUR 13 À 15
MINUTES DE CUISSON.

Kit à cookies

INSTRUCTIONS

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À
180°C.

VERSEZ LE CONTENU DU
BOCAL DANS UN SALADIER.
AJOUTEZ 125G DE BEURRE
POMMADÉ (MOU), 2 ŒUFS
BATTUS ET UNE CUILLÈRE À
SOUPE DE VANILLE LIQUIDE.
MÉLANGEZ ET FORMEZ DES
BOULES DE LA TAILLE D'UNE
BALLE DE GOLF. DÉPOSEZ-
LES SUR UNE PLAQUE DE
CUISSON RECOUVERTE DE
PAPIER SULFURISÉ ET
ENFOURNEZ POUR 13 À 15
MINUTES DE CUISSON.

Kit à cookies

INSTRUCTIONS

PRÉCHAUFFEZ LE FOUR À
180°C.

VERSEZ LE CONTENU DU
BOCAL DANS UN SALADIER.
AJOUTEZ 125G DE BEURRE
POMMADÉ (MOU), 2 ŒUFS
BATTUS ET UNE CUILLÈRE À
SOUPE DE VANILLE LIQUIDE.
MÉLANGEZ ET FORMEZ DES
BOULES DE LA TAILLE D'UNE
BALLE DE GOLF. DÉPOSEZ-
LES SUR UNE PLAQUE DE
CUISSON RECOUVERTE DE
PAPIER SULFURISÉ ET
ENFOURNEZ POUR 13 À 15
MINUTES DE CUISSON.