

CALENDRIER EN LIGNE DE L'AVENT 2022

## Mardi 20 décembre













### Le bocal douceur

 Temps de préparation : 20 minutes

 Temps de cuisson : 10 minutes



### Matériel et ingrédients

-  Une jarre d'1 l en verre avec couvercle hermétique
-  Du fil et des étiquettes pour rédiger les instructions à suivre
-  250 g de farine
-  1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
-  1 cuillère à café de levure chimique
-  100 g de flocons d'avoine
-  125 g de pépites de chocolat (ou des M&Ms, des Daim, etc.)
-  100 g de sucre roux
-  100 g de sucre blanc
-  50 g de noix de votre choix (noisettes, noix, cacahuètes)
-  Une cuillère
-  Un entonnoir afin de bien délimiter les couches



Il est important de se souvenir que notre préparation de cookies en bocal est exclusivement composée d'ingrédients secs. La personne qui reçoit le cadeau devra **ajouter un œuf et du beurre.**



## Étapes

### Étape 1 :

Mélangez la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la levure chimique ensemble.

### Étape 2 :

Versez le mélange dans le fond du bocal grâce à l'entonnoir. Tassez bien avec la cuillère. L'entonnoir va permettre de ne pas en mettre partout sur les côtés du bocal et la cuillère de correctement tasser le mélange au fond et bien délimiter les couches.

### Étape 3 :

Ajoutez successivement les flocons d'avoine, les pépites de chocolat, le sucre brun, le sucre blanc, puis les noix.

### Étape 4 :

Sur l'étiquette, précisez les instructions pour finaliser la recette : préchauffez le four à 180 °C, versez le bocal dans un saladier et ajoutez un œuf et 125 g de beurre mou. Mélangez et formez des boules. Placez-les sur une plaque et enfournez entre 10 et 15 minutes.

### Étape 5 :

Refermez le bocal et décorez avec le fil et l'étiquette.

### Le petit + :

Si la préparation n'arrive pas jusqu'en haut du bocal, vous pouvez déposer des petites boules de coton par-dessus avant de fermer le couvercle. Cela permettra de bien stabiliser les ingrédients et éviter qu'ils ne se mélangent entre eux.

