

SOS Cookies

Matériel:

- 1 bocal de 350gr
- 90gr de farine
- 1 pincée de sel
- 1/2 CC de levure chimique en poudre
- 30gr. de flocons d'avoine
- 35 gr. de sucre roux
- 35 gr. de sucre en poudre
- 35 gr. de pépites de chocolat
- 30 gr. de amande moulue
- 25 gr. de M&M's



Scotch de carrossier



Un bocal de 350gr.



Un entonnoir



Une balance

Une cuillère à café



Un bol à bec



Stylo indélébile



Farine



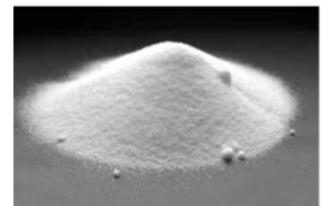
sel



Levure chimique



Flocons d'avoine



Sucre en poudre



Sucre roux



Amandes moulues



Pépites de chocolat



M&M's

Comment faire?

Réalise ton bocal avec l'aide d'un camarade en suivant le "Lire pour agir"

1



Mets ton nom sous le bocal avec l'aide d'un morceau de scotch de carrossier. Puis, place l'entonnoir dans le bocal.

2



Pèse: 90gr de farine

3



Verse la farine dans le bocal, puis tasse bien avec des mains propres!

4



Ajoute une pincée de sel

5



Ajoute une 1/2 cuillère à café de levure en poudre.

6



Pèse: 30gr de flocons d'avoine

7



Verse les flocons d'avoine dans le bocal, puis tasse bien avec des mains propres!

8



Pèse: 35gr de sucre roux

9



Verse le sucre roux dans le bocal,
puis tasse bien avec des mains
propres!

VOTRE TEXTE ICI...

10



35 gr.

Ajoute 35gr de sucre en poudre
dans le bocal, puis tasse bien avec des
mains propres ou la cuillère!

11



35gr.

Ajoute 35gr de pépites
de chocolat dans le
bocal, puis tasse bien avec
des mains propres !

12



25gr.

30gr.

Ajoute 30 gr d'amandes
moulues, puis 25gr de M&M's
dans le bocal, puis tasse bien avec des
mains propres et ferme le bocal!