



Étagère 4 bocaux



(Recettes modifiées pour 1 bocal de 250 ml)

Mix pour cookies chocolat/noix :

Disposer dans le bocal lavé et séché, en couches successives, en tapotant le bocal entre chaque couche pour tasser :

- 60 gr de farine mélangé avec ¼ de sachet de levure
- 25 gr de flocons d'avoine
- 50 gr de pépites de chocolat ou du chocolat concassé
- 50 gr de sucre roux
- 25 gr de cerneaux de noix ou d'amandes ou de noisettes concassées ...

Recette :

Préchauffez le four à 180°C.

Versez le bocal dans un bol. Ajoutez 125g de beurre souple, 1 œuf entier battu et une touche de vanille (grains ou extrait).

Mélangez l'ensemble.

Formez des boules (taille d'une grosse noix ou balle de golf selon votre gourmandise !)

Laisser reposer 1/2 heure au frais.

Déposez les boules sur une plaque de cuisson (en Téfal, sur silicone ou papier sulfurisé) et

cuire 10 à 15 minutes selon votre four et la taille de vos cookies.

Mix pour délices chocolat café :

Disposer dans le bocal lavé et séché, en couches successives, en tapotant le bocal entre chaque couche pour tasser :

- 25 gr de farine

- 50 gr de poudre d'amande
- 50 gr de sucre roux
- 70 gr de chocolat noir parfum café en carrés

Recette :

Préchauffer le four à 190°C.

Séparer le chocolat et le faire fondre doucement

Mélanger les autres ingrédients en ajoutant 80 gr de beurre mou et 2 œufs, puis incorporer le chocolat fondu.

Verser dans des caissettes ou un moule silicone à empreintes individuelles, cuire de 10 à 15 minutes selon la taille.

Mix pour muffins chocolat/amandes :

Disposer dans le bocal lavé et séché, en couches successives, en tapotant le bocal entre chaque couche pour tasser :

- 125 gr de farine mélangé avec ½ cuillère à café de levure
- 35 gr de sucre roux mélangé avec ½ cuillère à café de vanille en poudre
- 30 gr d'amandes hachées
- 40 gr de chocolat noir concassé

Recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger 1 œuf avec 100 ml de lait et 50 gr de beurre très mou.

Ajouter le contenu du bocal et mélanger.

Verser dans des caissettes ou un moule silicone à empreintes individuelles, cuire 10 à 15 minutes selon la taille.

Mix pour riz au lait cannelle/vanille :

Disposer dans le bocal lavé et séché, en couches successives, en tapotant le bocal entre chaque couche pour tasser :

- 150 gr de riz pour dessert
- 60 gr de sucre roux
- 1 bâton de cannelle
- ½ gousse de vanille

Recette :

Porter ½ litre de lait à ébullition, verser le contenu du bocal, cuire à feu doux en remuant 20 minutes environ, ôter la cannelle et la gousse de vanille, verser dans une jolie coupelle et déguster tiède ou froid.

Is@ de Belley pour [Cook & Gift](#)

Découvrez d'autres réalisations sur le site [Cook & Gift](#) et sur mon [blog Scrap & Déco](#)