Ingrédients en bouteilles pour cookies colorés

fiche créative n° 1236
Degré de difficulté : Débutants

Les **préparations pour biscuits et gâteaux dans des bouteilles**ou **bocaux en verre** sont de petits cadeaux tendance que l'on aime offrir à ses proches.
Si vous préférez le « **fait maison** » à « l'**acheté tout fait** », cette fiche créative est faite pour vous car nous vous expliquons comment faire et vous donnons**une recette pour des cookies colorés qui ne manqueront pas de saveur** !

C'est aussi simple :

Avec cette fiche créative, nous vous proposons une **recette pour 10 excellents cookies colorés**.
Pour cela, vous avez besoin des **ingrédients** suivants :

120 g de farine
1/2 c. à café de levure chimique
1/2 c. à café de sel
1/4 c. à café de bicarbonate de soude
55 g de sucre
75 g de sucre brun
80 g de lentilles au chocolat colorées
60 g de beurre mou
1 œuf battu

Avant toute chose, lavez minutieusement les bouteilles et laissez bien sécher.

Remplissage des bouteilles :

Mélangez la **farine**, la **levure**, le **bicarbonate de soude** et le **sel** et versez ce mélange **dans le fond de la bouteille**. **Ajoutez** ensuite **le sucre brun puis le sucre blanc** et tassez légèrement. Remplissez **le reste de la bouteille de lentilles au chocolat**. Fermez la bouteilles et décorez-la.

Décoration des bouteilles :

Décorez-le avec des **matériaux tendance** : avec du **carton teinté**, des **étiquettes en papier mâché** à nouer, des **rubans déco**, des **boutons** et **différents motifs de tampon**.

Pensez à faire varier un peu la forme et la composition des étiquettes. Ensuite, collez les étiquettes sur vos récipients ou attachez-les à l'aide d'une cordelette en coton après les avoir dotées d'**œillets en méta**l.

Préparation & cuisson des biscuits :

Préchauffez le four à 180°C.
Battez le beurre mou et incorporez l'œuf battu. Réservez quelques lentilles en chocolat pour la décoration, versez le reste du contenu de la bouteille dans un saladier avec le mélange beurre–œuf. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. A l'aide d'une cuillère, formez 10 boules de pâte et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et aplatissez-les. Enfoncez quelques lentilles au chocolat colorées sur chaque cookie.
Enfournez pendant 15 minutes.

Conseil aux gourmands : laissez bien refroidir les cookies avant de les déguster !

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
860123-02	Bloc de papier kraft, 100 feuillesA5	1
708395	Carton photo design « Basics »	1
860123-01	Bloc de papier kraft, 100 feuillesA4	1
543576	Mini tampons encreurs, 20 pc.	1
418577-01	Cordelette en coton VBS, 100 mRouge/Blanc	1
692083	Miniatures « Ustensiles de cuisine », 8 pc.	1