

# Cadeau gourmand

## KIT COOKIES



Un pot par élève (type pot de confiture classique de contenance 370g).



### Le matériel nécessaire pour DECORER les pots :

- Peinture acrylique (pour les couvercles) ou du tissu
- Du scotch décoratif / masking tape
- Des étiquettes décoratives
- Du ruban
- La recette à accrocher sur le pot
- La liste des ingrédients contenus dans le pot

### Le matériel nécessaire pour REMPLIR les pots :

- Balances et verres doseur
- Cuillères à soupe
- Du sucre
- De la farine
- Des pépites de chocolat
- Les étapes de préparation pour les élèves

Par pot en verre de 370g :

- 120g de farine
  - 40g de sucre roux
  - 50g de pépites de chocolat (ou pralins, Smarties, raisins, guimauves ...)
- (et ce qu'il faudra ajouter au dernier moment : 50g de beurre mou et 1 œuf)

<https://www.gommeetgribouillages.com>

# Étapes de préparation en classe

## KIT COOKIES

1- Acheter ou récupérer des pots en verre

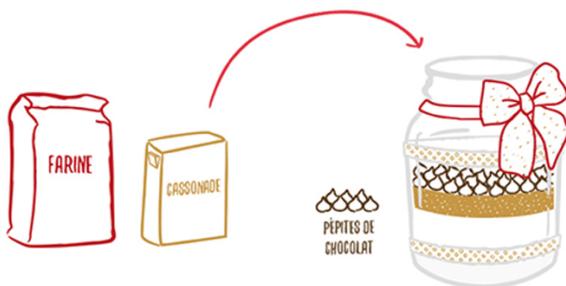
2- Décorer le pot (peindre les couvercles, scotch décoratif autour...)



3- Peser et déposer soigneusement dans l'ordre :

- 120g de farine (puis bien tasser)
- 40g de sucre roux (puis bien tasser pour que ce soit joli)
- 50g de pépites de chocolat

Bien tasser



4- Accrocher l'étiquette à l'aide du ruban décoratif.

## Étapes pour remplir le pot

Pèse et dépose soigneusement dans l'ordre :

- 120g de farine

puis tasse bien avec la cuillère pour que ce soit plus joli

- 40g de sucre roux puis tasse bien

- 50g de pépites de chocolat



<https://www.gommeetgribouillage.com>

## Étapes pour remplir le pot

Pèse et dépose soigneusement dans l'ordre :

- 120g de farine

puis tasse bien avec la cuillère pour que ce soit plus joli

- 40g de sucre roux puis tasse bien

- 50g de pépites de chocolat



<https://www.gommeetgribouillage.com>