

ASTUCE #2

> Les recettes « maison »

La cuisine est une bonne occupation, pour les petits comme les plus grands. Au vu des rayons farine, sucre et chocolat des grandes surfaces, beaucoup ont déjà dû y penser !

Aujourd'hui, **une recette de cookies**, simple et délicieuse, et **le bilan de ce que vous y aurez gagné**.







COOKIES (Environ 20 biscuits)

- * 120 g de beurre
- * 115 g de sucre
- * 1 œuf
- * 180 g de farine
- * chocolat cassé en morceaux / raisins secs / fruits secs...

- 1/ Mélanger tous les ingrédients dans un saladier.
- 2/ Faire des petites boules de pâte et les disposer sur du papier de cuisson, espacées au moins d'1 centimètre.
- 3/ Enfourner 10 mn à 180°.

Sans ingrédient qu'il est préférable d'éviter, ces excellents cookies vous reviendront aussi **moins cher** et ne généreront **aucun déchet**.

| | santé | Economies | déchets |
|---|---|-------------------------|---|
|  <p>Cookies « Achetés »</p> | Présence possible de colorant, conservateur, huile de palme | 1.20€ le paquet de 8 | 1 blister en plastique + 1 étui en plastique  |
|  <p>Cookies « Fait maison »</p> | Seulement les ingrédients que vous choisissez ! | 1.50€ les 20 | 1 coquille d'œuf  |