



INGRÉDIENTS (Bocal 1L)

200 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
1 cac	Levure chimique
1/2 cac	Sel
1 cac	Bicarbonate de soude
100 g	Sucre complet
2 cac	Gingembre en poudre
1 cac	Cannelle poudre
1/2 cac	Muscade en poudre
1/4 cac	Clou de girofles en poudre
125 g	Flocons d'avoine sans gluten
100 g	Pépites de chocolat blanc
100 g	Gingembre confit haché



PRÉPARATION

Incorporer les ingrédients dans le bocal en couches selon l'ordre suivant :

1. Mélange Farine , levure , bicarbonate , sel
2. Sucre complet
3. Épices
4. Flocons d'avoine
5. Pépites chocolat blanc
6. Gingembre confit

Bien tasser chaque couche, avec par exemple, le fond d'un verre.

Rédiger ensuite la recette qui suit sur une étiquette ou jolie carte à joindre au bocal :

Ingrédients à ajouter pour un bocal de mélange à cookies pain d'épices:

110 g de beurre doux, 100 g de mélasse brune, 75 g de miel, 1 œuf moyen.

Préparation des cookies pain d'épices:

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre, la mélasse et le miel en les mélangeant bien.
2. Laisser refroidir 5 min, puis verser le contenu du bocal dans la casserole et mélanger le tout.
3. Façonner des boulettes de 4 cm et les disposer sur une plaque de cuisson en les espaçant d'environ 4 cm. Réserver au réfrigérateur 20 min.
4. Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante 140°C). Enfourner 10 min, jusqu'à ce que la surface des cookies se craquelle.
5. Laisser refroidir 5 min sur les plaques puis disposer les biscuits sur une grille.

