



KIT POUR



BISCUITS SAVEUR PAIN D'ÉPICES



MIAM
FAIT MAISON

RÉALISEZ VOUS-MÊME VOTRE CADEAU GOURMAND À OFFRIR!

PRÉPARATION :

- * Choisissez un bocal d'une contenance de 500 g.
- * Versez les ingrédients dans le bocal dans l'ordre suivant :
 - 200 g de farine de blé T65 mélangée à 1/2 sachet de poudre à lever
 - 3 cs de mélange à pain d'épices
 - 100 g de sucre de canne complet rapadura.
- * Découpez l'étiquette ci-dessous et accrochez-la sur le bocal.
- * Offrez votre bocal avec quelques empreintes à pâtisserie variées.



Étiquette à fixer sur votre bocal avec un élastique ou une ficelle.

KIT POUR BISCUITS SAVEUR PAIN D'ÉPICES





KIT POUR

BISCUITS SAVEUR PAIN D'ÉPICES



Les



Biocoop

pour ce KIT GOURMAND

- * De la **farine bio** et en **priorité d'origine France**.
- * Du sucre de canne **bio et équitable**.
- * Des fruits secs bio, en priorité issus du **commerce équitable**
- * De l'écorce de citron séchée **bio, sans additifs**.

**PLUS DE 400 MAGASINS PARTOUT EN FRANCE,
LISTE COMPLÈTE SUR WWW.BIOCOOP.FR**



www.mangerbouger.fr – Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

Imprimé avec des encres à bases végétales sur papier 100 % recyclé. Biocoop – SA Coop à capital variable – 12 avenue Raymond Poincaré 75116 Paris – 382 891 752 RCS Paris – Création Agence ICOM – Photos: Thinkstock – Imprimé par Les Hauts de Vilaine BP 52179 35221 Châteaubourg CEDEX, entreprise Imprim'Vert® (gestion des déchets dangereux dans des filières agréées) – Ne pas jeter sur la voie publique – Document non contractuel – 10/2016 - 2016-07-4480.



Étiquette à fixer sur votre bocal avec un élastique ou une ficelle.

MODE D'EMPLOI

- * Faire fondre 40 g de beurre. Ajouter 3 cs de miel liquide. Ajouter le mélange en bocal.
- * Incorporer 2 œufs battus et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- * Former une boule, filmer et laisser reposer au frais une nuit.
- * Étaler la pâte sur un plan de travail fariné et former les biscuits avec une empreinte à pâtisserie.
- * Cuire au four à 180°C pendant 8 à 10 min.