

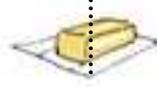
Les cookies d'amour

(une recette à faire avec et pour les gens qu'on aime...)

Ingédients



2 tasses de sucre en poudre



1/2 tablette de beurre



1/2 tasse de lait



3 tasses de flocons d'avoine



2 cuillères à soupe de cacao



1 tasse de Nutella

Ustensiles



1 grande casserole

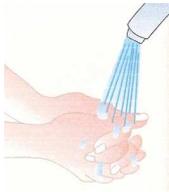


1 cuillère en bois et 2 petites cuillères

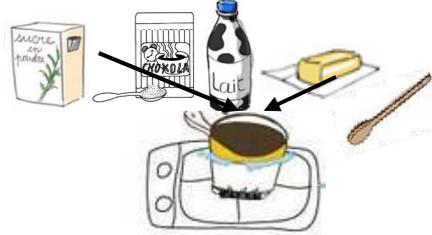


des petits moules, ou du papier cuisson

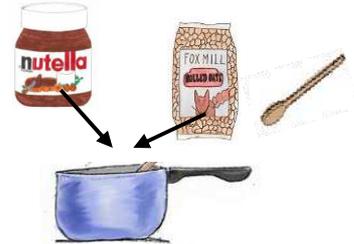
Préparation



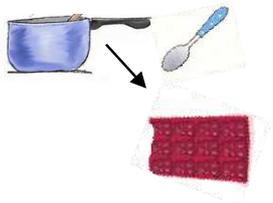
① Lave tes mains soigneusement.



② Mets le sucre, le cacao, le lait et le beurre dans une casserole et fais bouillir pendant 1 minute en remuant.



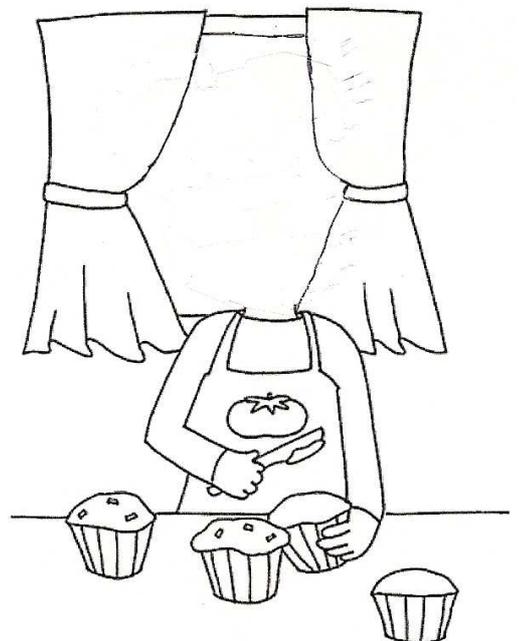
③ Ajoute le Nutella et les flocons d'avoine et remue bien.



④ Verse la préparation dans des petits moules ou fais des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé.



⑤ Laisse refroidir pendant au moins 30 minutes.



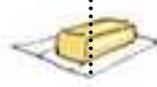
Les cookies d'amour

(une recette à faire avec et pour les gens qu'on aime...)

Ingrédients



2 tasses de sucre en poudre



1/2 tablette de beurre



1/2 tasse de lait



3 tasses de flocons d'avoine



2 cuillères à soupe de cacao



1 tasse de Nutella

Ustensiles



1 grande casserole



1 cuillère en bois et 2 petites cuillères

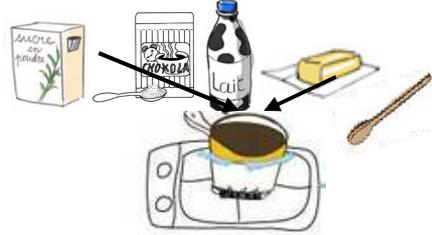


des petits moules, ou du papier cuisson

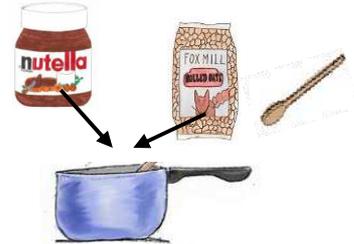
Préparation



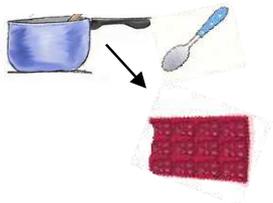
① Lave tes mains soigneusement.



② Mets le sucre, le cacao, le lait et le beurre dans une casserole et fais bouillir pendant 1 minute en remuant.



③ Ajoute le Nutella et les flocons d'avoine et remue bien.



④ Verse la préparation dans des petits moules ou fais des petits tas sur une feuille de papier sulfurisé.



⑤ Laisse refroidir pendant au moins 30 minutes.

