

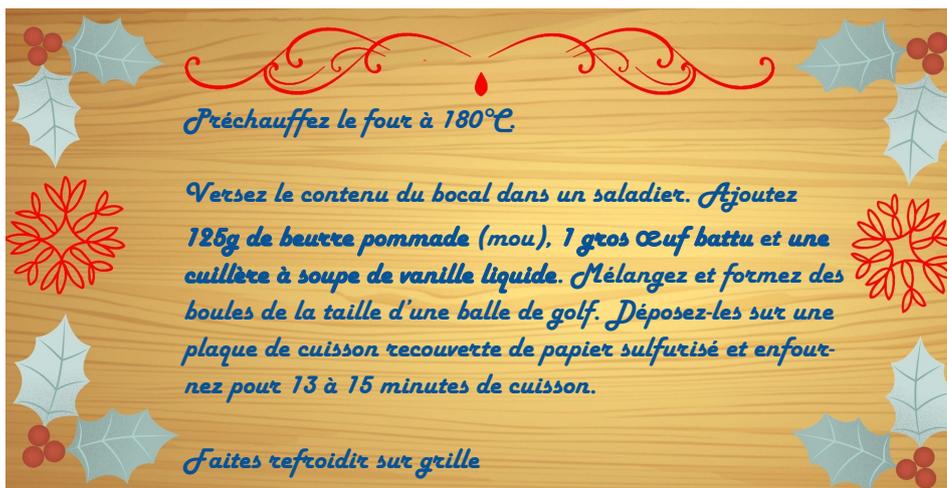


Préchauffez le four à 180°C.

Versez le contenu du bocal dans un saladier. Ajoutez **125g de beurre pommade (mou)**, **1 gros œuf battu** et **une cuillère à soupe de vanille liquide**.

Mélangez et formez des boules de la taille d'une balle de golf. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 13 à 15 minutes de cuisson.

Faites refroidir sur grille



*Préchauffez le four à 180°C*

*Versez le contenu du bocal dans un saladier. Ajoutez 125g de beurre pommade (mou), 1 gros Œuf battu et une cuillère à soupe de vanille liquide. Mélangez et formez des boules de la taille d'une balle de golf. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 13 à 15 minutes de cuisson.*

*Faites refroidir sur grille*