



## CONTENU DU BOCAL

- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique (1/2 sachet)
- 1/4 de cuillère à café de sel
- 100 g de flocons d'avoine
- 200 g de pépites de chocolat
- 100 g de sucre roux
- 100 g de sucre blanc
- 100 g de noix

## MODE D'EMPLOI

Lavez le bocal à l'eau chaude et séchez-le. Mélangez la farine, la levure chimique et le sel. Versez dans le bocal vide et tassez bien. Tapotez le bocal sur le plan de travail. Ajoutez ensuite les flocons d'avoine, tapotez à nouveau, puis les pépites de chocolat. Bien appuyer sur les pépites pour éviter au maximum que le sucre ne les traverse.

Ajoutez ensuite le sucre roux, le sucre blanc et les noix grossièrement concassées.

Fermez hermétiquement.

## PREPARER VOS ETIQUETTES POUR LA REALISATION DE LA RECETTE

Vous pouvez créer vos propres étiquettes ou utiliser les modèles joints