



COOKIES AUX AGRUMES

Pour cette recette, vous aurez besoin de :

- 180 ml ($\frac{3}{4}$ de tasse) de beurre fondu
- 1 gros œuf battu
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille

Préparation :

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapiser de papier parchemin une plaque à biscuits. Mettre tous les ingrédients du pot dans un bol, incorporer l'œuf battu, la vanille, le beurre fondu et mélanger. Remplir la poche à pâtisserie (incluse) avec la préparation et couper l'embout à une distance de 1 cm. Presser afin que le mélange sorte de la taille d'un 10¢ maximum, déposer de façon espacée. Cuire de 4 à 5 minutes.

Allez voir notre vidéo de cette recette sur : www.potsdefolie.com (section vidéos)

COOKIES TILE

For this recipe you will need:

- 180 ml ($\frac{3}{4}$ cup) of melted butter
- 1 egg , beaten
- 5 ml (1 tea spoon) of vanilla extract

Pre-heat oven at 375°F. Line a baking sheet with parchment paper.

Pour the ingredients of the jar into a bowl. Blend in all the other ingredients.

Fill the pastry bag (included) with this mixture. Cut the bag at approximately 1 cm from the edge.

Press mixture through, unto baking sheet making sure not to exceed size of a dime. Space out as mixture will spread out as it cooks.

Bake for 4-5 min.

How to make cookies tile? Visit www.potsdefolie.com (video section)