

LE BOCAL À COOKIES : UN CADEAU ZÉRO DÉCHET ET PAS CHER (DIY)

DO IT YOURSELF

[mise à jour : 12/2018]



La bonne idée cadeau pour les fêtes, c'est le bocal à cookies. Il est joli, gourmand, zéro déchet et pas cher. Recette et astuces.

S.O.S. Bientôt les fêtes et le stress des cadeaux à faire aux cousins, tatas, tontons, etc. La super idée, c'est le bocal à cookies. La recette est super facile et c'est un cadeau qui fait toujours plaisir car il est :

- **gourmand et utile** car la personne qui le reçoit pourra faire des cookies très rapidement, dès que l'envie lui en prendra.
- **joli**, pourvu que les couches soient bien superposées.
- **écologique** car on peut choisir des ingrédients bio et locaux, quand c'est possible.
- **zéro déchet** si on récupère un bocal en verre et un ruban, qu'on achète les ingrédients en vrac... Et c'est aussi une collation zéro déchet pour celui qui les reçoit et peut remplacer ainsi des biscuits industriels achetés en sachets.
- **petit budget** car le prix pour un bocal de 500 ml revient à 3 € (avec du bio acheté en vrac).
- **maison et personnalisé** car on modifie la recette en fonction de la personne à qui on destine le cadeau. Pour les amateurs de chocolat par exemple, on peut miser sur des cookies maxi pépites. Ou prévoir de la farine de sarrasin au bon petit goût de noisettes pour un intolérant au gluten.
- **rapide à préparer**, 5 minutes top chrono !

Ingrédients pour un bocal de 500 ml

- 150 g de farine
- ½ càc de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 80 g de sucre
- 30 g de flocons d'avoine
- 35 g de pépites de chocolat
- 35 g de noix
- 35 g de raisins secs

On peut bien sûr modifier les ingrédients. Par exemple, remplacer les raisins par des noisettes, ou les noix par du chocolat. On peut aussi se tourner vers différents sucres (blanc, roux, muscodavo...) ou farines (épeautre, blé...). On peut aussi ajouter des épices comme de la cannelle ou de la vanille.

Comment réaliser le bocal à cookies ?

- Se munir d'un **bocal en verre** propre et sec.
- Dans un bol séparé, mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Placer ce mélange au fond du bocal. Tassez légèrement pour avoir une **couche bien plane**.
- Superposer ensuite en **couches régulières**, dans l'ordre : le sucre, les flocons d'avoine, les pépites de chocolat, les noix, les raisins. Il est important de mettre les aliments les plus fins dans le fond du bocal, les plus grossiers sur le dessus.
- Fermer le bocal et l'entourer d'un **ruban de récup'** auquel on attache la recette pour cuisiner les cookies.
- Sur **une étiquette**, écrire joliment « Cookies » et l'apposer sur le bocal (facultatif).
- Prévoir une petite caisse bien stable pour le transport ;-)

Recette

On l'imprime ou, mieux, on la recopie sur un joli papier de récup (au dos d'un ancien emballage cadeau par exemple).

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Verser le contenu du bocal dans un saladier.
3. Ajouter 60 g de beurre ramolli et un petit œuf battu.
4. Mélanger et former des boules de la taille d'une balle de golf.
5. Déposer sur une plaque de cuisson protégée et faire cuire 12 à 15 minutes.
6. Laisser refroidir sur une grille.

Conserver les cookies refroidis dans une boîte hermétique

Plus d'infos

[Préparer un Noël fait maison](#)

Liens

[1] <https://www.ecoconso.be/fr/content/conditions-dutilisation-de-nos-contenus>

[2] http://www.ecoconso.be/fr/content/preparer-un-noel-fait-maison-diy#_Toc531806009

Cette publication est mise à disposition sous un contrat Creative Commons

