



## *Mode d'emploi*

Préchauffez le four à 180°C.

Versez le contenu du bocal dans un saladier. Ajoutez 125 g de beurre pommade, 2 œufs battus 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.

Enfournez pour 13 à 15 minutes de cuisson.



# KP Diem



## *Mode d'emploi*

Préchauffez le four à 180°C.

Versez le contenu du bocal dans un saladier. Ajoutez 125 g de beurre pommade, 2 œufs battus 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.

Enfournez pour 13 à 15 minutes de cuisson.