|  |
| --- |
| **Pour un bocal de 750 ml** |
| 190 g de farine |
| ½ sachet de levure |
| Moins d’1 quart de cuillère à café de sel |
| 80 g de flocons d’avoine |
| 60 g de chocolat |
| 80 g de sucre roux |
| 80 g de sucre blanc |

* Mélanger la farine, la levure chimique et le sel dans le bocal.
* Bien tasser.
* Tapoter le bocal sur le plan de travail.
* Ajouter les flocons d’avoine.
* Tapoter à nouveau.
* Ajouter le chocolat.
* Bien appuyer sur les pépites pour éviter au maximum que le sucre ne les traverse.
* Ajouter ensuite le sucre roux.
* Ajouter le sucre blanc.
* Fermer hermétiquement.
* Coller l’étiquette sur le bocal.
* Recouvrir le couvercle avec du papier doré ou argenté.
* Mettre en place la recette avec le bolduc.