



Your sweet 1

WHITE COOKIE

Con trocitos de chocolate blanco.

COOKIE CHISPAS

Con pepitas de chocolate con leche.

ORANGE COOKIE

Con cacao en la masa, pepitas de cacao y daditos de gominola sabor naranja.

COOKIE XOCOLATTE

Con cacao en la masa y pepitas de chocolate blanco y negro.

CARAMEL COOKIE

Con daditos de caramelo.

BISCUIT CHOC Con pepitas de chocolate y rellena de

crema de cacao con avellanas.





YOUR SWEET MOMENT



la vainilla, la nata o el turrón. ¡Escoge tu preferido!

INGREDIENTES 1 cookie de nuestro sabor preferido 1 huevo 2 cucharadas de leche 4 cucharadas de harina 1/4 de cucharadita de levadura 2 cucharadas de cacao en polvo COOKIE MUG Una cucharada de Porcionar una cookie y añadir los trocitos a la mezcla del resto de los ingredientes, que habremos pasado por la batidora. Verter en una taza apta para microondas el líquido resultante, cocinar durante 50 o 60 segundos y ja disfrutar!.

INGREDIENTES

2 Cookies Xocolatte

1 ó 2 plátanos

Chocolate de postre para fundir

Virutas de chocolate para decorar

Cortar el plátano en rodajas y disponerlo primero sobre una cookie y luego sobre otra que colocaremos encima. Fundir el chocolate de postre, verterlo sobre el pastelito y decorar con virutas de chocolate.

INGREDIENTES Una bolsita de

Cookies

Un vaso de leche por batido

Tu fruta preferida

Chantilly y confetti para decorar

COOKIE MILKSHAKE

Nosotros hemos preparado un batido de cookie de chocolate con fresas y otro de cookie de chocolate blanco con plátano, pero puedes crear batidos a tu gusto combinando los sabores que más te gusten. ¡Echa a volar tu imaginación!