

The Mix Company™

Making Gluten-free Easy – and Fun!

Vegan

Gluten-free

Non-GMO

Sugar-free

Dairy-free

No soy

No corn

Low Sodium

No MSG/No preservatives

manufactured in a facility where
treenuts & peanuts may be present

310g

Store in a cool dry place



Ginger Sparkle™ Cookie

40-45 soft cookies

Allergen-friendly Mix

✦ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

Ginger Sparkle Cookies™

Makes 40-45 cookies

Preheat oven to 350°F (180°C).

In bowl beat:

2 medium eggs

⅔ cup [165 ml] honey

2 tsp [10 ml] vinegar

½ cup [125 ml] soft butter

Blend in [310g] **Ginger Sparkle Cookie Mix.**

Add 1cup [250 ml] raisins, sunflower seeds, dates, etc (optional).

Drop batter from teaspoon onto greased baking sheet or parchment paper.

Sprinkle cookie tops with sugar to add sparkle (optional).

Bake approx 10 min on centre oven rack.

Don't over-bake. Cool 2 minutes on tray, then loosen with spatula and finish cooling.

To store, wrap well and freeze.

Hints

- **Stevia** : to substitute honey/sugar, use ¼ tsp [1.25 ml] stevia + ⅓ cup [85 ml] applesauce/yogurt + 1 extra egg.
- **Low-fat cookie**: use ⅓ cup [85 ml] applesauce or mashed banana and 3 Tbsp [45 ml] oil in place of butter

Ice Cream Sandwiches:

place small spoon of ice cream between 2 cookies...all kids, all ages love these!

more recipes & mixes at TheMixCompany.com

Food sensitivities? substitute:

- ½ cup [125 ml] liquid egg substitute = 2 eggs
- Coconut oil/Lard = butter
- Maple syrup/coconut sugar/molasses = honey
- Lemon juice = vinegar

Ingredients:

*buckwheat flour *brown rice flour, potato starch, ginger, cinnamon, tapioca starch, arrowroot, baking soda, cream of tartar.

* denotes organic

Nutrition Facts

per serving of 2 cookies prepared

Amount per serving	Mix	†Prepared
Calories	40	100
Calories from fat	8%	35%
	% Daily Value	
Total Fat .3g*	.5%	6%
Saturated Fat 0g	0%	2%
+ Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	6%
Sodium 43mg	2%	2%
Total Carb 7g	2%	5%
Dietary Fibre .6g	2%	2%
Sugars .2g		
Protein .9g	2%	3%
Vitamin A	0%	1%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	1%
Iron	10%	11%

* Amount in dry mix.

† Prepared using honey, eggs & sunflower oil.

The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Vegan

Sans gluten

Non-OGM

Sans sucre

Sans soja

Sans maïs

Faible en sel

Sans produits laitiers

Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides
peuvent être présentes

310g

Conserver dans un endroit
frais et sec.



Biscuits brillant au gingembre™

donne 40 - 45

Pour ceux qui ont des allergies!

* Fièrement produit au Canada avec des ingrédients Canadien

Biscuits brillant au gingembre™

donne 40-45 biscuits

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Dans un bol battre 2 oeufs moyens

⅓ tasse [165 ml] de miel

2 c.c.[10 ml] vinaigre

½ tasse [125 ml] de beurre mou

Incorporer le **Mélange à Biscuits** [310 g].

Ajouter 1 tasse [250 ml] de raisins secs, des
graines de tournesol, des dates, etc (optionnel).

Déposer la pâte à l'aide d'une cuillère sur une
plaque à biscuits graissée ou recouverte de
papier parchemin. Saupoudrer le dessus des
biscuits avec du sucre pour ajouter du brillant
(optionnel). Cuire au centre du four environ 10
minutes. Ne pas trop cuire. Laisser refroidir 2
min. avant de décoller avec une spatule.

Pour les conserver: bien envelopper et les
congeler.

Trucs

- **Stévia:** Pour remplacer le sucre, utiliser ¼ c.
à thé [1.25 ml] de stévia en poudre et ajouter
environ ⅓ tasse [85 ml] de purée de pommes
non sucrée, et 3 oeufs. Cuire en suivant les
directions cidessus.
- **Biscuits faibles en gras:** utiliser ⅓ tasse [85
ml] de purée de pommes non sucrée ou de
bananes écrasées et 3 c. À soupe [45 ml]
d'huile pour remplacer le beurre.

Intolérances alimentaires:

- ½ tasse [125 ml] substitut
d'oeufs liquid = 2 oeufs
- huile de noix de
cacao/Saïndoux = beurre
- Sirop d'érable, de mélasse,
sucre de cocotier = de miel
- de jus de citron = de vinaigre

Ingrédients: *farine de sarrasin,
*farine de riz brun, fécula de pommes
de terre, gingembre, cannelle, fécula de
tapioca, arrow-root, bicarbonate de
soude, crème de tartre.

* biologique

Valeur nutritive

par portion de 2 biscuits préparés

Teneur par portion	Mélange	†Préparé
Calories	40	100
Calories des lipides	8%	35%
% valeur quotidienne		
Lipides .3g*	.5%	6%
Saturés 0g	0%	2%
+ Trans 0g		
Cholestérol 0mg	0%	6%
Sodium 43mg	2%	2%
Glucides 7g	2%	5%
Fibres .6g	2%	2%
Sucres .2g		
Protéines .9g	2%	3%
Vitamin A	0%	1%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	1%
Fer	10%	11%

* Teneur du mélange sec.

† Préparé utilisant de miel, des œufs & d'
huile de tournesol.

plus de recettes & de mélanges @ TheMixCompany.com