

The Mix Company™

Making Gluten-free Easy – and Fun!

Gluten-free

Non-GMO

Sugar-free

Dairy-free

No soy

Low Fat

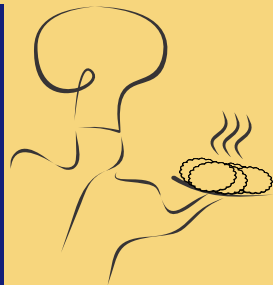
Low Sodium

No MSG/No preservatives

manufactured in a facility where
treenuts & peanuts may be present

190g

Store in a cool dry place



Chewy Gooley™ Cookie

makes 40 - 45

Allergen-friendly Mix

✦ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

Chewy Gooley Cookies™

Makes 40-45 cookies

Preheat oven to 350°F (180°C).

In bowl beat:

3 eggs.

¾ cup [190 ml] honey *or 1 cup [250 ml] brown sugar

½ cup [125 ml] oil

Blend in [190g] **Chewy Gooley Cookie Mix**.

Stir well and let stand 2 minutes to thicken.

*Bake plain or make **Hermits**: add 1¼ cup [315 ml] raisins, ½ cup [125 ml] sunflower seeds or chopped nuts and 1 tsp [5ml] cinnamon.

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

Bake 10 to 12 minutes on centre oven rack.

Cool 2 minutes on tray, then loosen with spatula and finish cooling.

To store, wrap well and freeze between wax paper sheets.

Peanut Butter Chocolate Chip: use 4eggs, ½ cup [85 ml] oil, 1 cup [250 ml] brown sugar, 2½ cup [625 ml] peanut butter and 1¼ cup [315 ml] GF chocolate chips.

Cookie Kebabs: make tiny cookies, when cooled alternate with fruit pieces on kebab sticks.

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

Food sensitivities? substitute:

- ⅓ tasse [165 ml] substitut d'oeufs liquid = 3 oeufs
- Coconut oil/ butter = oil
- Maple sugar/coconut sugar = honey
- Add 1cup [250 ml] sunflower seed, dried cranberries, nuts...

Ingredients:

*white/navy bean flour, *buckwheat flour, tapioca starch, arrowroot starch, xanthan, baking soda.

* denotes organic

Nutrition Facts

per serving of 2 cookies prepared

Amount per serving	Mix	†Prepared
Calories	25	105
Calories from fat	3%	42%
	% Daily Value	
Total Fat .1g*	.2%	8%
Saturated Fat 0g	0%	4%
+ Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	11%
Sodium 30mg	1%	2%
Total Carb 5g	2%	4%
Dietary Fibre 1g	4%	5%
Sugars .1g		
Protein 1g	2%	4%
Vitamin A	0%	2%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Iron	2%	4%

* Amount in dry mix.

† Prepared using sugar, eggs & sunflower oil.

more recipes & mixes at TheMixCompany.com

The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Sans gluten

Non-OGM

Sans sucre

Sans soja

Faible en gras

Faible en sel

Sans produits laitiers

Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides
peuvent être présentes

190g

Conserver dans un endroit
frais et sec.



Biscuits tendres et collants™

donne 40 - 45

Pour ceux qui ont des allergies!

✳️ Fièrement produit au Canada avec des ingrédients Canadien

Biscuits tendres et collants™

donne 40-45 biscuits

Dans un bol battre: 3 oeufs

¾ tasse [190 ml] miel *ou 1 tasse [250 ml] de
sucre brun

½ tasse [125 ml] d'huile.

Incorporer le **Mélange à Biscuits** [190g].

Remuer bien et laisser reposer 2 minutes jusqu'à
épaississement.

*Cuire sans ajout ou pour faire des **Hermits**,
ajouter 1¼ de tasse [315 ml] de raisins secs, ½
tasse [125 ml] de graines de tournesol ou de
noix hachées et 1 cuil. à thé [5ml] de cannelle.

Déposer une c. à thé de pâte sur une plaque à
biscuits graissée ou sur du papier parchemin.

Cuire au centre du four
environ 10 – 12 minutes.

Laisser refroidir 2 min. avant de décoller avec
une spatule.

Pour les conserver: bien les envelopper et les
congeler.

Biscuits au beurre d'arachide: utiliser 4 oeufs,
2/3 de tasse [85 ml] d'huile, 1 tasse [250 ml] de
sucre brun, 2½ tasses [625 ml] de beurre d'arachide
et 1¼ de tasse [315 ml] de pépites de chocolat.

Kebabs de Biscuits: faites de petits biscuits,
refroidir, puis alternez-les avec des morceaux de
fruits sur des bâtonnets de kebab.

Sandwichs à la Glace: mettez une petite
cuillerée de glace entre 2 biscuits....les enfants de
tous âges les aiment!

plus de recettes & de mélanges @ TheMixCompany.com

Intolérances alimentaires:

- ¼ cup [165 ml] liquid egg substitute = 3 eggs
- huile de noix de cacao/ beurre = huile
- Sucre d'érable, sucre de cocotier = de miel

Ingrédients: *farine d'haricots blanc,
*farine de sarrazin, fécula de tapioca,
arrow-root, xanthan, bicarbonate de soude.

*biologique

Valeur nutritive

par portion de 2 biscuits préparés

Teneur par portion	Mélange	†Préparé
Calories	25	105
Calories des lipides	3%	42%
% valeur quotidienne		
Lipides 1g*	2%	8%
Saturés 0g	0%	4%
+ Trans 0g		
Cholestérol 0mg	0%	11%
Sodium 30mg	1%	2%
Glucides 5g	2%	4%
Fibres 1g	4%	5%
Sucres 1g		
Protéines 1g	2%	4%
Vitamin A	0%	2%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Fer	2%	4%

* Teneur du mélange sec.

† Préparé utilisant de sucre, des oeufs &
d'huile de tournesol.