

# The Mix Company™

## Making Gluten-free Easy – and Fun!

Gluten-free

Non-GMO

Sugar-free

Dairy-free

No soy

Low Fat

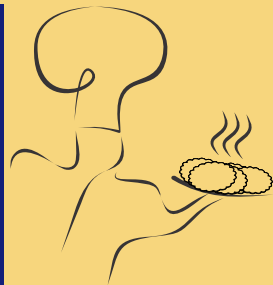
Low Sodium

No MSG/No preservatives

*manufactured in a facility where  
treenuts & peanuts may be present*

170g

Store in a cool dry place



## Chocolate Dreams™ Cookie

**makes 40 - 45**

### Allergen-friendly Mix

✿ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

### Chocolate Dreams 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] **Chocolate Dreams Cookie**

**Mix.** Stir well and let stand 2 minutes to thicken.

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.

**Double Chocolate:** add 1¼ cup [315 ml] GF chocolate chips or chunks.

**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:

- ¼ 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, dutch cocoa, \*buckwheat flour, tapioca starch, arrowroot starch, xanthan, baking soda.

\* denotes organic

#### Nutrition Facts

per serving of 2 cookies prepared

| Amount per serving     | Mix           | †Prepared |
|------------------------|---------------|-----------|
| <b>Calories</b>        | 30            | 110       |
| Calories from fat      | 3%            | 42%       |
|                        | % Daily Value |           |
| <b>Total Fat</b> .4g*  | .6%           | 8%        |
| Saturated Fat .2g      | 0%            | 4%        |
| + Trans Fat 0g         |               |           |
| <b>Cholesterol</b> 0mg | 0%            | 11%       |
| <b>Sodium</b> 30mg     | 1%            | 2%        |
| <b>Total Carb</b> 6g   | 2%            | 4%        |
| Dietary Fibre 1g       | 4%            | 5%        |
| Sugars .1g             |               |           |
| <b>Protein</b> 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](http://TheMixCompany.com)

# The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Sans gluten

Non-OGM

Sans sucre

Sans soja

Faible en gras

Faible en sel

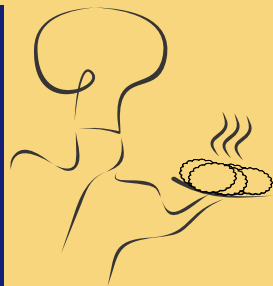
Sans produits laitiers

Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides  
peuvent être présentes

170g

Conserver dans un endroit  
frais et sec.



## Biscuits de rêves chocolatés™

donne 40 - 45

Pour ceux qui ont des allergies!

\* Fièremment produit au Canada avec des ingrédients Canadien

### Biscuits de rêves chocolatés™

donne 50 biscuits

Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Dans un bol batter: 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.

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.

**Double Chocolat:** ajouter 1¼ de tasse [315ml]  
de pépites de chocolat, sans gluten.

**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!

#### 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, poudre de cacao, \*farine de sarrazin, féculé de tapioca, arrow-root, xanthan, bicarbonate de soude.  
\*biologique

#### Valeur nutritive

par portion de 2 biscuits préparés

| Teneur par portion   | Mélange | †Préparé |
|----------------------|---------|----------|
| Calories             | 30      | 110      |
| Calories des lipides | 3%      | 42%      |
| % valeur quotidienne |         |          |
| Lipides 4g*          | .6%     | 8%       |
| Saturés .2g          | 0%      | 4%       |
| + Trans 0g           |         |          |
| Cholestérol 0mg      | 0%      | 11%      |
| Sodium 30mg          | 1%      | 2%       |
| Glucides 6g          | 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 œufs & d'huile de tournesol.

plus de recettes & de mélanges @ [TheMixCompany.com](http://TheMixCompany.com)