



BROWNIE

your  surprise



Zelf toevoegen

- 100 ml zonnebloemolie
- 2 eieren
- bakpapier
- brownievorm



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 190°C (hetelucht 175°C , gas 3-4)
- Voeg de eieren en zonnebloemolie toe aan de inhoud van de fles
- Mix dit mengsel enkele minuten op de hoogste stand tot een geheel
- Bekleed een brownievorm met bakpapier en verdeel het beslag
- Bak het beslag 25 minuten in de oven en smullen maar!
- Laat de brownie wel even afkoelen voor je hem snijdt en oppeuzelt

Ingrediënten

Tarwebloem (gluten), witte en bruine basterdsuiker (kristalsuiker, invertsuikerstroop, karamel), cacao poeder, 10% pure chocolade druppels (suiker, cacaomassa, cacaoboter, dextrose, sojalecithine), 8% witte chocolade chunks (suiker, volle en magere melkpoeder (lactose), cacaoboter, sojalecithine, natuurlijk vanille aroma), zout.

Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarden per 100 g gereed product

1736 kJ/414,4 kcal, 20,7 g vet wv 4,8 verz. vet,
48,8 g koolhydraten w.v. 36,1 g suikers, 6,5 g eiwit, 0,6 g zout

Netto gewicht

390 gram E

Droog bewaren en tenminste houdbaar tot: zie sticker