



BROWNIE

your  surprise



Ajoutez aux ingrédients

- 100 ml d'huile de tournesol
- 2 oeufs
- papier sulfurisé
- une moule



Instructions

- Préchauffez le four à 190°C (chaleur tournante 175°C, gaz 3-4)
- Mélangez les oeufs, l'huile de tournesol et le contenu de la bouteille
- Si du sucre reste dans la bouteille, ajoutez de l'eau pour le déloger
- Mélangez à haute vitesse jusqu'à obtenir un mélange homogène
- Tapissez un moule à pâtisserie de papier sulfurisé et étendez la pâte uniformément dans le moule
- Laissez refroidir, puis coupez le brownie en 20 tranches environ

Ingrédients

Farine de blé (gluten), sucre blanc et sucre brun (sucre cristallisé, sirop de sucre inverti, caramel), poudre de cacao, 10% de gouttes de chocolat noir (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, dextrose, lécithine de soja), 8% de morceaux de chocolat blanc (sucre, lait entier et lait écrémé en poudre (lactose), beurre de cacao, lécithine de soja, arôme naturel de vanille), sel. Peut contenir des traces d'autres allergènes.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de brownie

1736 kJ / 414,4 kcal, 20,7 g de matières grasses dont 4,8 de graisses saturées, 48,8 g de glucides, dont 36,1 g de sucre, 6,5 g de protéines, 0,6 g de sel

Poids net

390 grammes E

Entreposer dans un endroit sec. A consommer de préférence avant : voir sticker