



BROWNIE

your  surprise



Lisätarvikkeet

- 100 ml auringonkukkaöljyä
- 2 kananmunaa
- leivinpaperia
- leivontavuoka tai uunipelti



Ohjeet

- Esilämmitä sähköuuni 190 asteeseen (kiertoilmuuni 175 astetta)
- Lisää kananmunat ja auringonkukkaöljy pullon sisältöön
- Pulloon tarttuneen sokerin voit irroittaa lisäämällä hieman vettä
- Vatkaa seosta nopeasti parin minuutin ajan kunnes seos on sileää
- Kaada taikina tasaisesti leivinpaperilla vuorattuun vuokaan tai uunipellille
- Paista uunissa 25 minuuttia
- Jätä brownie hetkeksi jäähtymään ennen leikkaamista
- Leikkaa noin 20 palaa ja nauti!

Ainesosat

Vehnäjauho (gluteeni), valkoinen ja tumma sokeri (kidesokeri, inverttisokerisiirappi, sokerikulööri), kaakaojauhe, 10% tummasuklaahippu (sokeri, kaakaomassa, kaakaorasva, dekstroosi, soijalesitiini), 8% valkosuklaapala (sokeri, täys- ja kevytmaito (laktoosi), kaakaorasva, soijalesitiini, luontainen vanilja-aromi), suola. Voi sisältää jäämiä muista allergeisista aineista.

Ravintosisalto

100 grammassa valmista seosta: 1736 kJ/414,4 kcal energiaa; 20,7 g rasvaa, josta 4,8 tyydyttynyttä rasvaa; 48,8 g hiilihydraatteja, josta 36,1 g sokereita; 6,5 g proteiinia; 0,6 g suolaa

Nettopaino:

390 grammaa E

Säilytetään kuivassa. Parasta ennen: katso tarra