



# BROWNIE

your  surprise



### Tilføj dig selv

- 100 ml solsikkeolie
- 2 æg
- bagnetpapir
- form



### Fremstillingsmetode

- Forvarm ovnen til 190 ° C (varmluft 175 ° C, gas 3-4)
- Tilsæt æggene og solsikkeolie til indholdet af flasken
- Hvis sukkeret sidder fast i flasken, tilsættes vand
- Bland denne blanding i et par minutter ved den højeste indstilling til en helhed
- Dæk en brownie skimmel med pergamentpapir og spred batteren
- Bag smeten i 25 minutter i ovnen
- Lad brownie afkøles, inden du skærer den og spiser den

### Ingredienser

Hvedemel (gluten), hvidt og brunt caster sukker (granulat, invertsukker sirup, karamel), kakaopulver, mørk chokolade dråber 10% (sukker, kakaomasse, kakaosmør, dextrose, sojalecithin), 8% hvid chokoladebiter (sukker, hel og skummetmælkspulver (lactose), kakaosmør, sojalcithin, naturlig vaniljesmak), salt. Kan indeholde spor af andre allergener.

### Næringsværdier pr. 100 g færdigt produkt

1736 kJ / 414,4 kcal, 20,7 g fedt wv 4,8 verz. fedt, 48,8 g kulhydrater W. V. 36,1 g sukkerarter, 6,5 g protein, 0,6 g salt

### Nettovægt

390 gram E

Opbevares tørt og holdes i det mindste indtil: se klistermærke