



BROWNIE

your  surprise



Legg til deg selv

- 100 ml solsikkeolje
- 2 egg
- bakepapir
- brownie form



Fremgangsmåte for fremstilling

- Forvarm ovnen til 190 ° C (varmluft 175 ° C, gass 3-4)
- Legg egg og solsikkeolje til innholdet i flasken
- Hvis det er sukker igjen i flasken, bruk vann til å løse det opp
- Bland denne blandingen i noen minutter ved høyeste innstilling til en helhet
- Dekk en brownie mold med pergament papir og spre smeten
- Bake smeten i 25 minutter i ovnen og fest!
- La brownieen kjøle seg ned før du kutter den og spis den

Ingredienser

Hvetemel (gluten), hvitt og brunt caster sukker (granulert sukker, invertsirup, karamell), kakaopulver, 10% mørk sjokoladedråper (sukker, kakaomasse, kakaosmør, dextrose, soya lecithin), 8% hvit sjokoladebiter (sukker, hel og skummet melkepulver (laktose), kakaosmør, soya lecithin, naturlig vaniljesmak), salt.

Kan inneholde spor av andre allergener.

næringsverdier per 100 g ferdig produkt

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

Nettovekt

390 gram

Oppbevares tørt og holder i det minste til: se klistremerke