



BROWNIE

your  surprise



Da aggiungere al Preparato

- 100 ml olio di semi di girasole
- 2 uova
- carta da forno
- teglia da forno



Istruzioni

- Preriscaldare il forno a 190°C (175°C con forno ventilato)
- Versare nel frullatore le uova, l'olio di girasole ed il contenuto della bottiglia
- Se lo zucchero rimane bloccato nella bottiglia, aggiungi dell'acqua
- Frullare ad alta velocità per pochi minuti fino ad ottenere un mescolato uniforme
- Stendere della carta da forno su una teglia e distribuire uniformemente il mescolato
- Infornare la teglia e cuocere per 25 minuti
- Togliere il preparato dal forno e lasciarlo raffreddare
- Affettare in circa 20 porzioni
- Gustare i brownies con amici o parenti!

Ingredienti

Farina di frumento (glutine), zucchero bianco e di canna (zucchero semolato, sciroppo di zucchero invertito, caramello), cacao in polvere, gocce di cioccolato fondente al 10% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, lecitina di soia), pezzi di cioccolato bianco 8% (zucchero, latte intero e latte scremato in polvere (lattosio), burro di cacao, lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), sale. Può contenere tracce di altri allergeni.

Valori nutrizionali per 100 g di preparato

1736 kJ/414.4 kcal, 20.7 g grassi di cui 4.8 grassi saturi, 48.8 g carboidrati di cui 36.1 g zuccheri, 6.5 g proteine, 0.6 g sale

Peso netto

390 grammi E

Conservare in luogo asciutto. Consumare entro: Vedi l'etichetta