



# BROWNIE

your  surprise



### **Potrzebujesz**

- 100ml oleju słonecznikowego
- 2 jajka
- papier do pieczenia
- forma do pieczenia



### **Przygotowanie**

- Rozgrzej piekarnik do temperatury 190°C (termoobieg 175°C , gaz 3-4)
- Wymieszaj zawartość butelki z jajkami i olejem
- Jeśli cukier pozostaje w butelce użyj wody, żeby go rozpuścić
- Miksuj do uzyskania jednolitej masy
- Wyłóż formę papierem do pieczenia
- Wylej gotową mieszankę do formy
- Piecz przez 25 minut
- Poczekaj, aż gotowe brownie ostygnie

### **Składniki**

Mąka pszenna (gluten), biały i brązowy cukier puder (cukier granulowany, inwertowany syrop cukrowy, karmel), kakao w proszku, 10% kawałki ciemnej czekolady (cukier, masa kakaowa, masło kakaowe, dekstroza, lecytyna sojowa), 8% kawałki białej czekolady (cukier, pełne i odtłuszczone mleko w proszku (laktoza), masło kakaowe, lecytyna sojowa, naturalny aromat waniliowy), sól .

Może zawierać śladowe ilości innych alergenów.

### **Wartości odżywcze na 100 g produktu końcowego**

1736 kJ / 414,4 kcal, 20,7 g tłuszczu z 4,8 s. tłuszcz, 48,8 g węglowodanów 36,1 g cukrów, 6,5 g białka, 0,6 g soli

### **Waga netto**

390 gramów

Przechowywać w suchym miejscu, data ważności: na etykiecie.