



### **Agregar al preparado**

- 100 ml aceite de girasol- girasol
- 2 huevos- huevos
- Levadura
- Molde para brownie



### **Instrucciones**

- Precalentar el horno a 190°C (175°C ventilador / Gas 3-4).
- Añadir los huevos y el aceite de girasol al contenido de la botella.
- Si el azúcar se queda pegada a la superficie de la botella, puedes añadir un poco de agua.
- Mezclar por algunos minutos a velocidad alta hasta obtener una mezcla uniforme.
- Preparar un molde para brownies con papel de horno y verter la mezcla.
- Hornear por 25 minutos y a disfrutar de un delicioso brownie
- Una vez horneado es aconsejable dejar enfriar antes de servir

### **Ingredientes**

Harina de trigo (gluten), azúcar blanca y moreno (azúcar granulada, azúcar de sirope, caramelo), polvo de cocoa, 10% gotas de chocolate puro (azúcar, cocoa, mantequilla de cacao, dextrosa, soya lecitina), 8% de trozos de chocolate blanco (azúcar, polvo de leche descremada y leche entera (lactosa), manteca de cacao, soya lecitina, aroma natural de vainilla), sal. Puede contener restos de alérgenos.

### **Información nutricional por cada 100 gramos de preparado**

1736 kJ/414.4 kcal, 20.7 g grasa de las cuales 4.8 grasas saturadas, 48.8 g carbohidratos de los cuales 36.1 g azúcar, 6.5 g proteína, 0.6 g sal

### **Peso neto**

390 gramos E

Conservar en un lugar seco. Consumir antes de: ver sticker.