

PRÉPARATION POUR BROWNIES

RECETTE POUR 6 PARTS

1 60 G DE CHOCOLAT. 150 G DE BEURRE OU MARGARINE.

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT PUIS AJOUTER LA MATIÈRE GRASSE.

2 330 G DE PRÉPARATION POUR BROWNIES. 3 ŒUFS.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS À VITESSE LENTE.

3 CHOCOLAT + MATIÈRE GRASSE.

60 G DE CERNEAUX DE NOIX OU NOIX DE PÉCAN (FACULTATIF)

AJOUTER LE MÉLANGE DE CHOCOLAT ET MATIÈRE GRASSE FONDU. BATTRE À GRANDE VITESSE PENDANT 3 MINUTES, PUIS AJOUTER LES NOIX. DÉPOSER LA PÂTE DANS UN MOULE DE 20 CM DE DIAMÈTRE.

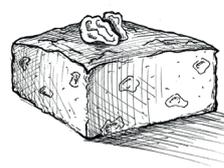
4

CUIRE AU FOUR À 175°C PENDANT 20 - 30 MINUTES.

INGRÉDIENTS :
 Sucre, farine de BLE, poudre de cacao maigre, sel, arôme.
 Contaminations croisées possibles : fruits à coque, soja (lécithine), lait et dérivés, œufs.
 PRODUIT EN FRANCE (UE).
 STOCKER DANS UN ENDROIT SEC À MAX. 25°C.

A consommer de préférence avant le :
 Poids net :
 Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1558 kJ / 368 kcal
Matières grasses	1,3 g
Dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	83,4 g
Dont sucres	66,8 g
Fibres alimentaires	4,1 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,8 g



PRÉPARATION POUR BROWNIES

RECETTE POUR 6 PARTS

1 60 G DE CHOCOLAT. 150 G DE BEURRE OU MARGARINE.

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT PUIS AJOUTER LA MATIÈRE GRASSE.

2 330 G DE PRÉPARATION POUR BROWNIES. 3 ŒUFS.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS À VITESSE LENTE.

3 CHOCOLAT + MATIÈRE GRASSE.

60 G DE CERNEAUX DE NOIX OU NOIX DE PÉCAN (FACULTATIF)

AJOUTER LE MÉLANGE DE CHOCOLAT ET MATIÈRE GRASSE FONDU. BATTRE À GRANDE VITESSE PENDANT 3 MINUTES, PUIS AJOUTER LES NOIX. DÉPOSER LA PÂTE DANS UN MOULE DE 20 CM DE DIAMÈTRE.

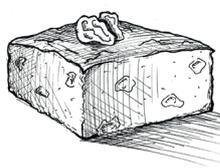
4

CUIRE AU FOUR À 175°C PENDANT 20 - 30 MINUTES.

INGRÉDIENTS :
 Sucre, farine de BLE, poudre de cacao maigre, sel, arôme.
 Contaminations croisées possibles : fruits à coque, soja (lécithine), lait et dérivés, œufs.
 PRODUIT EN FRANCE (UE).
 STOCKER DANS UN ENDROIT SEC À MAX. 25°C.

A consommer de préférence avant le :
 Poids net :
 Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1558 kJ / 368 kcal
Matières grasses	1,3 g
Dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	83,4 g
Dont sucres	66,8 g
Fibres alimentaires	4,1 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,8 g



PRÉPARATION POUR BROWNIES

RECETTE POUR 6 PARTS

1 60 G DE CHOCOLAT. 150 G DE BEURRE OU MARGARINE.

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT PUIS AJOUTER LA MATIÈRE GRASSE.

2 330 G DE PRÉPARATION POUR BROWNIES. 3 ŒUFS.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS À VITESSE LENTE.

3 CHOCOLAT + MATIÈRE GRASSE.

60 G DE CERNEAUX DE NOIX OU NOIX DE PÉCAN (FACULTATIF)

AJOUTER LE MÉLANGE DE CHOCOLAT ET MATIÈRE GRASSE FONDU. BATTRE À GRANDE VITESSE PENDANT 3 MINUTES, PUIS AJOUTER LES NOIX. DÉPOSER LA PÂTE DANS UN MOULE DE 20 CM DE DIAMÈTRE.

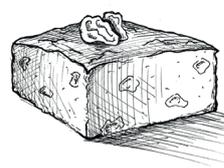
4

CUIRE AU FOUR À 175°C PENDANT 20 - 30 MINUTES.

INGRÉDIENTS :
 Sucre, farine de BLE, poudre de cacao maigre, sel, arôme.
 Contaminations croisées possibles : fruits à coque, soja (lécithine), lait et dérivés, œufs.
 PRODUIT EN FRANCE (UE).
 STOCKER DANS UN ENDROIT SEC À MAX. 25°C.

A consommer de préférence avant le :
 Poids net :
 Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1558 kJ / 368 kcal
Matières grasses	1,3 g
Dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	83,4 g
Dont sucres	66,8 g
Fibres alimentaires	4,1 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,8 g



PRÉPARATION POUR BROWNIES

RECETTE POUR 6 PARTS

1 60 G DE CHOCOLAT. 150 G DE BEURRE OU MARGARINE.

FAIRE FONDRE LE CHOCOLAT PUIS AJOUTER LA MATIÈRE GRASSE.

2 330 G DE PRÉPARATION POUR BROWNIES. 3 ŒUFS.

MÉLANGER LES INGRÉDIENTS À VITESSE LENTE.

3 CHOCOLAT + MATIÈRE GRASSE.

60 G DE CERNEAUX DE NOIX OU NOIX DE PÉCAN (FACULTATIF)

AJOUTER LE MÉLANGE DE CHOCOLAT ET MATIÈRE GRASSE FONDU. BATTRE À GRANDE VITESSE PENDANT 3 MINUTES, PUIS AJOUTER LES NOIX. DÉPOSER LA PÂTE DANS UN MOULE DE 20 CM DE DIAMÈTRE.

4

CUIRE AU FOUR À 175°C PENDANT 20 - 30 MINUTES.

INGRÉDIENTS :
 Sucre, farine de BLE, poudre de cacao maigre, sel, arôme.
 Contaminations croisées possibles : fruits à coque, soja (lécithine), lait et dérivés, œufs.
 PRODUIT EN FRANCE (UE).
 STOCKER DANS UN ENDROIT SEC À MAX. 25°C.

A consommer de préférence avant le :
 Poids net :
 Préparé par :

Information Nutritionnelle	Pour 100 g de préparation en poudre
Energie	1558 kJ / 368 kcal
Matières grasses	1,3 g
Dont acides gras saturés	0,7 g
Glucides	83,4 g
Dont sucres	66,8 g
Fibres alimentaires	4,1 g
Protéines	4,7 g
Sel	0,8 g