

BROWNIES

Les Ingrédients

> 500GR DE PRÉPARATION BROWNIES

> 155GR DE BEURRE RAMOLI

> 4 OEUFS

> 65GR D'EAU

> 75GR DE NOIX

La Recette



MÉLANGEZ LENTEMENT LA FARINE AVEC L'EAU ET LE BEURRE. AJOUTEZ LES OEUFS ET LES NOIX (FACULTATIF). VERSEZ LA PÂTE DANS UN MOULE PUIS FAIRE CUIRE À 185° C PENDANT 20 MINUTES.

LAISSEZ REFROIDIR ET DEGUSTEZ.

COMPOSITION : FARINE DE BLÉ, POUDRE DE CACAO (12%), SUCRE, REMOULAGE DE BLÉ, MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE (DONT SIROP DE GLUCOSE, POUDRE DE LAIT), FIBRE DE SARRASIN, SEL, ÉPAISSISSANT E415-ARÔME, PRODUITS ALLERGÈNES.

SARL JAFFUEL

MINOTERIE DES CHAUVETS 48300 LANGOGNE

04 66 69 05 76