

Brownies

Sac de 10 kg

Réf. 10590.01

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brownies	1 000 g
Lait	400 g
Huile	170 g
Noix ou fruits secs	150 g



1. Mélanger tous les ingrédients (sauf les noix ou les fruits secs) dans la cuve du batteur-mélangeur avec une feuille à moyenne vitesse pendant 2 min.

2. Rajouter les noix ou les fruits secs et mélanger pendant 2 min à petite vitesse.

3. Remplir un moule rectangulaire (20 x 60 cm).

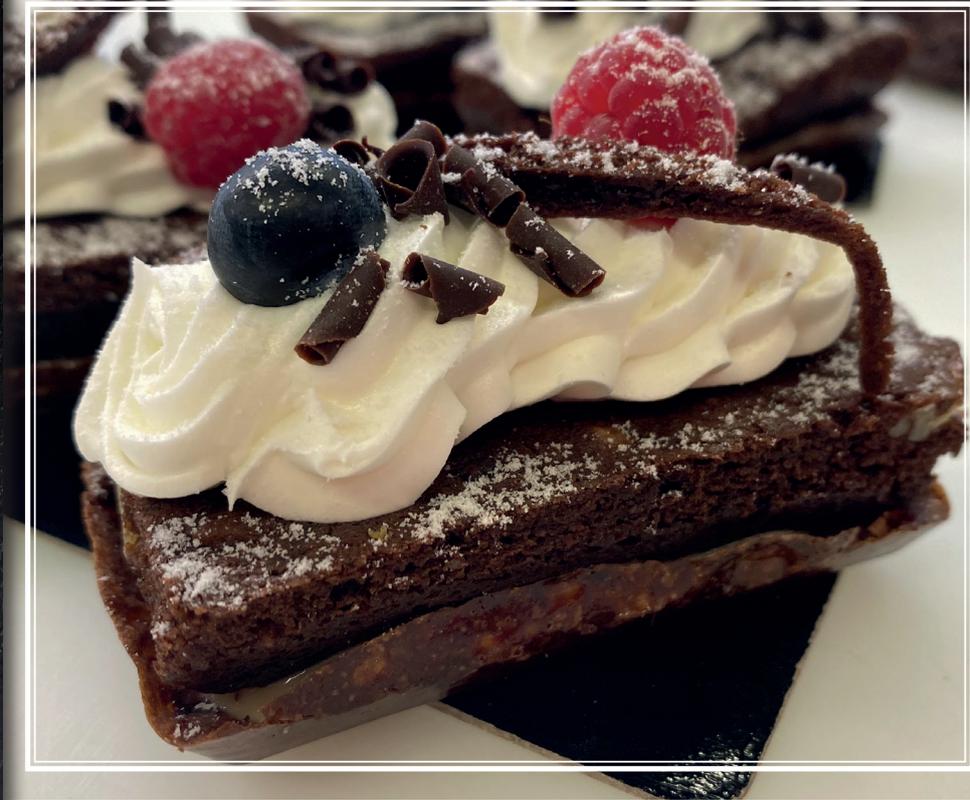
4. Cuisson : 20 à 25 min à 200°C.

À noter, le produit peut se congeler cru.

c'est prêt !



www.complet.fr



Zoom sur

Des gâteaux au coeur fondant goût chocolat. Les gourmands pourront rajouter à la préparation des noix de pécan, des noisettes, des morceaux de caramel salé ou encore des carrés de chocolat blanc...



Notre passion, le savoir-faire !

