



Mélange pour  
brownie



Mélange pour  
brownie



Mélange pour  
brownie





Mélanger les ingrédients de votre bocal et y ajouter 150g de beurre fondu ainsi que 3 œufs battus.

Verser dans un moule carré de 20cm de côté et faire cuire au four 25 à 35 minutes à 180°C.



Mélanger les ingrédients de votre bocal et y ajouter 150g de beurre fondu ainsi que 3 œufs battus.

Verser dans un moule carré de 20cm de côté et faire cuire au four 25 à 35 minutes à 180°C.



Mélanger les ingrédients de votre bocal et y ajouter 150g de beurre fondu ainsi que 3 œufs battus.

Verser dans un moule carré de 20cm de côté et faire cuire au four 25 à 35 minutes à 180°C.

Mélange pour brownie

pour :

de la part de :

Mélanger les ingrédients de votre bocal et y ajouter 150g de beurre fondu ainsi que 3 œufs battus

Verser dans un moule carré de 20cm de côté et faire cuire au four 25 à 35 minutes à 180° C.

Mélange pour brownie

pour :

de la part de :

Mélanger les ingrédients de votre bocal et y ajouter 150g de beurre fondu ainsi que 3 œufs battus.

Verser dans un moule carré de 20cm de côté et faire cuire au four 25 à 35 minutes à 180° C..

Mélange pour brownie

pour :

de la part de :

Mélanger les ingrédients de votre bocal et y ajouter 150g de beurre fondu ainsi que 3 œufs battus.

Verser dans un moule carré de 20cm de côté et faire cuire au four 25 à 35 minutes à 180° C..

## BROWNIE DANS UN BOCAL

Ingrédients et étiquettes pour un bocal d'une contenance de 1L.

Ingrédients à mettre dans le bocal (dans l'ordre). Penser à bien tasser après l'ajout de chaque ingrédient.

1/2 cuillère à café de sel

1/2 cuillère à café de levure chimique

95 g de farine

35g de cacao

75 g de farine

135g de sucre roux

150g de sucre blanc

100g de pépites ou d'éclats de chocolat noir (ou 200g si pas de chocolat blanc)

100g de pépites ou d'éclats de chocolat blanc

50g de noix ou de noix de pécan (facultatif)

