

Brownies

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 10590.05

Recette

Conseil de mise en œuvre

COMPLET Brownies	1 000 g
Eau	300 g
Huile	170 g
Crème U.H.T.	100 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).

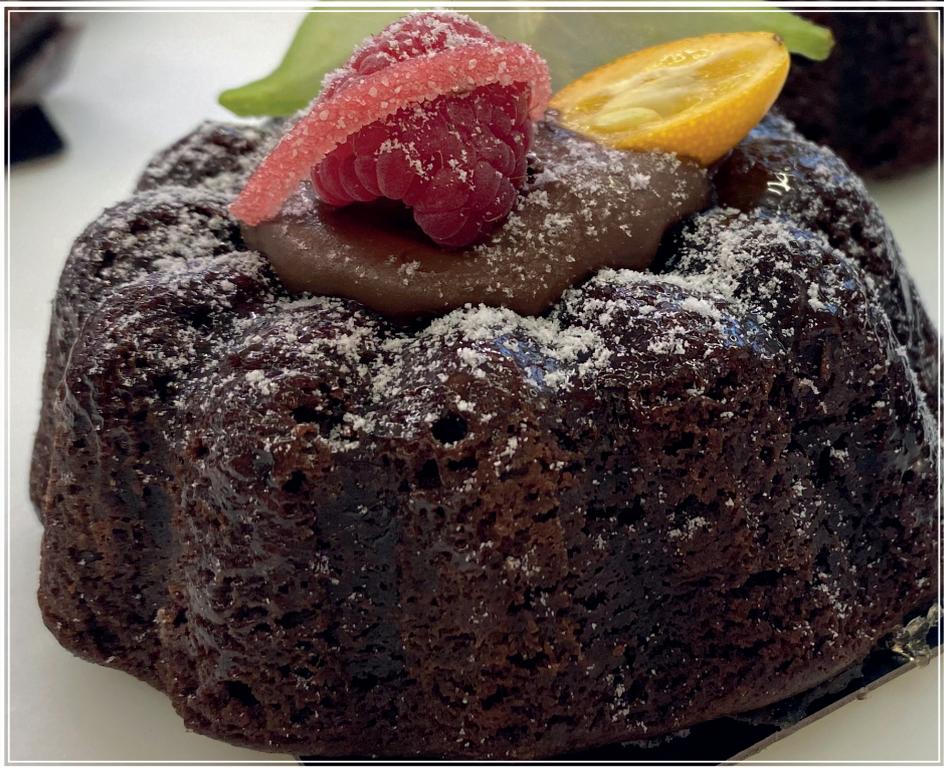
4. Cuisson : 20 à 25 min à 200°C.

À noter, le produit peut se congeler cru.

c'est prêt !



www.complet.fr



Zoom sur

Ce dessert au cœur fondant qui constitue un incontournable pour les amoureux de la saveur chocolat.

Complet Brownies

Des noix de pécan pour du croquant



Un cœur fondant !!

Notre passion, le savoir-faire !

