

Brownies

Carton de 4 x 2,5 kg

Réf. 20290.03

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.



Notre passion, le savoir-faire !

