



IDÉE GOURMANDE

N°104.863 - BROWNIES

DIFFICULTÉ : *facile*
♥♥♥♥♥

DURÉE : *env. 1/2 h*
♥♥♥♥♥



Brownies

Cadeaux dans verre

Un mélange à gâteau dans un bocal en verre est toujours un cadeau original pour nos proches. Nous avons ici notre recette ultime pour réaliser un brownie, présenté dans un bocal à conserves de 500 ml.

Bien emballé avec une étiquette personnalisée (voir et imprimer sur la page 2), ce mélange pour gâteau est le cadeau idéal de dernière minute car on a presque tout ce qu'il faut chez soi à la maison !

Ingrédients :

- ♥ 60 G FARINE
- ♥ 50 G POUDRE DE CACAO
- ♥ 1 PRISE SEL
- ♥ 1/2 CC DE LEVURE CHIMIQUE
- ♥ 40 G AMANDES EN POUDRE
- ♥ 50 G SUCRE (BRUN)
- ♥ 50 G SUCRE (BLANC)
- ♥ 10 G AMANDES EN POUDRE
- ♥ 50 - 100 G ÉCLATS DE CHOCOLAT

Matériel :

- ♥ BOCAL À CONSERVE 500 ML AVEC COUVERCLE, JOINT ET CLIPS
- ♥ IMPRIMANTE OU ÉTIQUETTE PERSONNELLE
- ♥ CORDELETTES OU RUBANS

Pratique :

- ♥ ENTONNOIR, BALANCE, CUILLÈRE
- ♥ CISEAUX, COLLE
- ♥ PERFORATRICE

Réalisation :

- ♥ Dispose soigneusement dans l'ordre les ingrédients dans la bouteille en verre. Veille à ce que toutes les couches soient bien droites.

La meilleure façon de faire est de se servir d'un entonnoir et d'une cuillère. Tu peux également „tapoter“ DOUCEMENT la bouteille sur la table après chaque couche, afin qu'elles soient bien droites et lisses.

- ♥ Lorsque tu as rempli toutes les couches dans la bouteille, ferme-la bien !

- ♥ Puis tu imprimes les étiquettes, tu les colles l'avant et l'arrière ensemble, tu perces les trous et tu les fixes à la bouteille avec un joli ruban !

BROWNIES

BROWNIES

Comment faire :

Rajouter 100 g de beurre fondu et 2 oeufs battus à ce mélange. Puis verser le mélange dans un petit moule graissé (env. 20 x 20 cm) et faire cuire pendant 25 minutes au four à 180 °C !
#gourmands

Comment faire :

Rajouter 100 g de beurre fondu et 2 oeufs battus à ce mélange. Puis verser le mélange dans un petit moule graissé (env. 20 x 20 cm) et faire cuire pendant 25 minutes au four à 180 °C !
#gourmands