



Instructions de préparation :

## *Brownies de tante Brigitte*

Sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine l'Angélique



**PORTIONS : 12**

**PRÉPARATION : 15 MINUTES**

**CUISSON : 25 à 30 MINUTES**

---

### **INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES**

- 1 boîte de Mélange à Brownies
- 2 gros oeufs
- 85 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive douce\*
- 45 ml (3 c. à soupe) d'eau
- 12,5 ml (2 1/2 c. à thé) d'extrait de vanille

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Huiler un moule carré en verre de 20 cm x 20 cm (8 po x 8 po).
3. Dans un bol, combiner le mélange à brownies, les oeufs, l'huile, l'eau et l'extrait de vanille et bien mélanger le tout à l'aide d'une cuiller en bois.
4. Verser le mélange dans le moule et l'étendre uniformément à l'aide d'une spatule mouillée.
5. Cuire au four sur la grille centrale pendant 25 à 30 minutes.  
Le pourtour devrait être cuit et le centre encore tendre.
6. Laisser complètement refroidir dans le moule avant de découper en carrés.

Le temps de cuisson peut varier selon le four.

