

Instructions:

1. Imprimer sur une feuille format lettre (8,5" x 11").
2. Découper soigneusement sur les pointillés.
***ATTENTION** ne pas découper la ligne au centre des 2 ronds!
3. Plier comme un livre. (Facultatif: ajouter de la colle entre les 2 cercles.)
4. Pot Masson: Ajouter entre la bague et le couvercle.
Autre pot/sac: Percer un petit trou dans le haut et sécuriser avec une petite corde.


TU AURAS BESOIN:

- 1/2 tasse de beurre fondu (115 g)
- 2 oeufs
- 1/4 tasse de lait (60 ml)
- 1 c. à thé de vanille (5 ml)
- Ce mélange à brownies

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser un moule de 9 po x 9 po.
2. Dans un grand bol, mélanger le contenu du pot avec le beurre fondu, les œufs, la vanille et le lait jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Verser la pâte dans le moule préparé et lisser la surface.
4. Cuire pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
5. Laisser refroidir complètement avant de couper en carrés.

Mélange à brownies (Les meilleurs!)



Instructions à l'endos


TU AURAS BESOIN:

- 1/2 tasse de beurre fondu (115 g)
- 2 oeufs
- 1/4 tasse de lait (60 ml)
- 1 c. à thé de vanille (5 ml)
- Ce mélange à brownies

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser un moule de 9 po x 9 po.
2. Dans un grand bol, mélanger le contenu du pot avec le beurre fondu, les œufs, la vanille et le lait jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Verser la pâte dans le moule préparé et lisser la surface.
4. Cuire pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
5. Laisser refroidir complètement avant de couper en carrés.

Mélange à brownies (Les meilleurs!)



Instructions à l'endos


TU AURAS BESOIN:

- 1/2 tasse de beurre fondu (115 g)
- 2 oeufs
- 1/4 tasse de lait (60 ml)
- 1 c. à thé de vanille (5 ml)
- Ce mélange à brownies

PRÉPARATION:

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C). Graisser un moule de 9 po x 9 po.
2. Dans un grand bol, mélanger le contenu du pot avec le beurre fondu, les œufs, la vanille et le lait jusqu'à obtenir une pâte homogène.
3. Verser la pâte dans le moule préparé et lisser la surface.
4. Cuire pendant 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
5. Laisser refroidir complètement avant de couper en carrés.

Mélange à brownies (Les meilleurs!)



Instructions à l'endos