



BROWNIES AU CAMEL

Préparation: env. 10 min
Cuisson au four: env. 25 min
Pour un moule à charnière carré d'env. 24 cm –
Fond chemisé de papier cuisson, bord graissé
Pour env. 24 pièces

1 mélange pour brownies
100 g de beurre, fondu
1 dl de lait
3 œufs

Verser le mélange dans un grand bol, remuer.
Mélanger beurre, lait et œufs, ajouter, travailler en
pâte lisse, remplir le moule préparé.

Cuisson: env. 25 min au milieu du four préchauffé à
180° C. Retirer, laisser tiédir un peu, ôter le bord du
moule, laisser refroidir sur une grille, découper en
cubes.

Conservation: env. 1 semaine dans une boîte
hermétique, dans un endroit frais et à l'abri
de la lumière.

FROMAGE AU FOUR ET CHUTNEY

Envelopper dans une feuille
d'aluminium le fromage dans sa boîte en
bois, sans le couvercle, poser sur
une plaque.

Cuisson: env. 15 min au milieu du
four préchauffé à 200° C.