

CHRISTMAS TREE BROWNIES



Prep Time: 50 min

Cook Time: 0 min

Servings: 24

Ingredients

- Gourmet Baker Full Slab Brownie – by Aspire Bakeries
- 24 candy canes (or sticks)
- Green sparkle gel icing
- Seasonal sweets, sparkles & spices (to taste)

Instructions

- Thaw sheet of brownies for 30 minutes.
- Cut the brownies into tree shapes: cut the tray in three equal lengths & then triangle the three lengths into eight equal tree shapes.
- Carefully insert the candy cane sticks into the base of the brownies (as shown in picture).
- Drizzle green sparkle gel as garlands in a zig-zag, then decorate with some sweets sprinkles or holiday spice!



ARBRES DE NOËL BROWNIES



Temps de préparation : 50 min

Temps de cuisson : 0

Portions : 24

Ingrédients

- Plaque complète de brownie Gourmet Baker – par Aspire Bakeries
- 24 cannes en bonbon (ou bâtonnets)
- Un glaçage au gel scintillant vert
- Des bonbons, des paillettes et des épices de saison (au goût)

Instructions

- Décongeler la plaque de brownie à température ambiante pendant au moins 30 minutes.
- Coupez les brownies en forme d'arbre : coupez la plaque en trois longueurs égales, puis coupez chacune d'elles en huit triangles pour obtenir des formes d'arbres égales et mangez toutes les retailles.
- Insérez délicatement les cannes en bonbon dans la base des brownies (comme indiqué sur la photo)
- Décorez de guirlandes en zigzag en gel scintillant vert, puis avec des pépites de bonbons ou des épices des Fêtes !
- Régalez-vous !

