

# The Mix Company™

## Making Gluten-free Easy – and Fun!

Vegan  
Gluten-free  
Non-GMO  
Sugar-free  
Dairy-free  
No soy  
No corn  
Low Sodium

No MSG/No preservatives

manufactured in a facility where  
treenuts & peanuts may be present

270g

Store in a cool dry place



# Brownies

2 pans or  
40 mini cups

## Allergen-friendly Mix

✦ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

### Brownies

Makes 2 – 8” pans (40 mini cups)

Preheat oven to 350°F (180°C).

In bowl beat:

4 eggs

2 tsp [10 ml] vanilla

2/3 cup [165 ml] sugar

2/3 cup [165 ml] honey

1 cup [250 ml] softened shortening

*\*or ½ cup each coconut oil & butter*

Whisk in [270g] **Brownie Mix**.

Pour into 2 greased and floured 8” square pans, spreading evenly.

*Sprinkle 1½ cup [375 ml] semi-sweet chocolate chips on top (optional).*

Bake 18 - 22 min on centre oven rack. Don't over-bake.

Spread icing on top while Brownies are still slightly warm, if desired.

To store, wrap well and freeze.

### Mini Cups

Add the chocolate chips suggested above. Bake at 350°F approx 15 minutes. No icing needed!

### Broiled Coconut Frosting

Combine:

¼ cup melted butter *\*(or 3 T coconut oil)*

½ cup brown sugar *\*(or coconut sugar)*

3 T milk *\*(cow, coconut, goat or almond milk)*

¾ cup coconut

*\*add 1/3 cup chopped nuts, dried cranberries, if desired.*

Spread on 8” Brownie. Broil until bubbly

more recipes & mixes at [TheMixCompany.com](http://TheMixCompany.com)

### Food sensitivities? substitute:

- ¼ cup [220 ml] liquid egg substitute = 4 eggs
- Oil + Lard combined = shortening
- Maple syrup/coconut sugar = sugar
- **Low-fat:** change shortening to 125 ml oil + 125 ml low-fat sour cream or yogurt.

### Ingredients:

\*dark teff flour, Dutch cocoa, white teff flour, rice flour, sea salt.

\* denotes organic

### Nutrition Facts

per serving of 1 square 2"x2"

32 servings per pkg

Amount per serving	Mix	†Prepared
<b>Calories</b>	<b>40</b>	<b>130</b>
Calories from fat	9%	50%
	<b>% Daily Value</b>	
<b>Total Fat</b> .4g*	.6%	12%
Saturated Fat .1g	.5%	12%
+ Trans Fat 0g		
<b>Cholesterol</b> 0mg	0%	7%
<b>Sodium</b> 66mg	3%	3%
<b>Total Carb</b> 8g	3%	5%
Dietary Fibre 3g	12%	13%
Sugars .1g		
<b>Protein</b> 3g	3%	6%
Vitamin A	0%	1%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	0%	1%
Iron	3%	5%

\* Amount in dry mix.

† Prepared with no icing.

# The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Vegan

Sans gluten

Non-OGM

Sans sucre

Sans soja

Sans maïs

Faible en sel

Sans produits laitiers

Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides  
peuvent être présentes

270g

Conserver dans un endroit  
frais et sec.



## Brownies

2 moules de 8"  
ou 40 mini-coupes

Pour ceux qui ont des allergies!

✳️ Fièrement produit au Canada avec des ingrédients Canadien

### Brownies

2 moules de 8" (40 mini-coupes)  
Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Dans un bol battre: 4 oeufs

2 c. à thé [10 ml] de vanille

2/3 tasse [165 ml] de sucre,

2/3 tasse [165 ml] de miel

1 tasse [250 ml] de shortening

\*ou 1/2 tasse de huile de noix de coco + 1/2 tasse de beurre.

Incorporer le **Mélange à Brownie** [270g].

Verser dans 2 moules de 8" graissés et farinés.

Bien étaler le mélange. *Option: Parsemer 1 1/2 tasses [375 ml] de pépites de chocolat par dessus.*

Cuire au centre du four de 18 à 22 minutes. Ne pas trop cuire.

Si vous désirez, étendre un glaçage sur les Brownies alors qu'ils sont encore légèrement chauds.

Pour les conserver: les envelopper et les congeler.

### Glaçage Coco Gratiné

1/4 tasse de beurre fondu \*(ou 3 c.s. d'huile de coco)

1/2 tasse de sucre brun \*(ou de sucre de coco)

3 c.s. de lait \*(lait de vache, coco, chèvre ou d'amande)

3/4 tasse noix de coco

\*si vous le désirez: ajouter 1/3 tasse de noix hachée, canneberges séchées

Étaler sur brownie de 8". Gratiné jusqu'à que ça bouillonne.

plus de recettes & de mélanges @ TheMixCompany.com

### Intolérances alimentaires:

- 2/3 tasse [220 ml] substitut d'oeufs liquid = 4 oeufs
- huile + saindoux = shortening
- Sirop d'érable, sucre de cocotier = sucre
- **faible en gras:** changer shortening pour 125 ml d'huile + 125 ml de crème sûre à faible teneur en gras ou yogourt.

### Ingrédients:

\*farine de teff brun, poudre de cacao, farine de teff blanc, farine de riz, sel de mer.

\*biologique

### Valeur nutritive

par portion de 1 carré 2"x2"

32 portions par sachet

Teneur par portion	Mélange	↑Préparé
Calories	40	130
Calories des lipides	9%	50%
% valeur quotidienne		
Lipides 4g*	.6%	12%
Saturés .1g	.5%	12%
+ Trans 0g		
Cholestérol 0mg	0%	7%
Sodium 66mg	3%	3%
Glucides 8g	3%	5%
Fibres 3g	12%	13%
Sucres .1g		
Protéines 3g	3%	6%
Vitamin A	0%	1%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	0%	1%
Fer	3%	5%

\* Teneur du mélange sec.

† Préparé pas de Glaçage.