

You Will Need



1 Pkg. Love & Magic™
Plant-Based Cake Mix



1/2 Cup Melted
Plant-Based Butter



+ 3 tbsp.

1/2 Cup + 3 Tablespoons
Water

1

Preheat your oven to 350 degrees. Spray an 8x8" square baking dish with non-stick baking spray, and set aside. Empty the contents of your Love+Magic Gluten-Free Brownie mix into a medium-sized bowl and whisk to combine.

Precaliente su horno a 350 grados. Rocíe una fuente para hornear cuadrada de 8x8 "con spray antiadherente para hornear y reserve. Vacíe el contenido de su mezcla de brownie sin gluten Love+Magic en un tazón mediano y bata para combinar.

2

In a separate bowl, add 1/2 cup of melted plant-based butter plus 1/2 cup + 3 tablespoons of water. Whisk the butter and water into your dry mix.

En un recipiente aparte, agregue 1/2 taza de mantequilla a base de plantas derretida más 1/2 taza + 3 cucharadas de agua. Batir la mantequilla y el agua en su mezcla seca.

3

Pour your wet ingredients into your brownie mix and stir for 15-20 seconds. The mixture will be thick, but fear not (!), your brownies will be thick with chocolate goodness.

Vierta sus ingredientes húmedos en su mezcla de brownie y revuelva durante 15-20 segundos. La mezcla será espesa, pero no temas(!), tus brownies estarán espesos con la bondad del chocolate.

Do not consume raw batter. No coma la masa para pastel cruda.

Pan Size	8x8 Pan Sartén 8x8
Bake Time	33-36 Minutes 33-36 Minutos

Cool before eating, but we will not judge you if you can't. Enjoy!