Brownie chocolat au lait & spéculoos

Préparation : 15 min · Cuisson : 25 min

Ingrédients

· 160g de chocolat au lait
· 90g de beurre
· 100g de pâte à tartiner spéculoos
· 90g de sucre
· 3 œufs
· 80g de farine
· 85g de pépites de chocolat au lait
· 2 biscuits spéculoos pour la décoration (optionnel)

Préparation

1. Commencez par préparer un beurre noisette : faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il ait une belle coloration. Versez-le dans un pot et laissez-le tiédir (il devrait vous en rester environ 70g).

2. Fouettez les œufs avec le sucre.

3. Faites fondre le chocolat avec la pâte à tartiner, puis ajoutez le beurre noisette tiédi.

4. Versez ce mélange dans les œufs et mélangez bien, puis ajoutez la farine et enfin les pépites de chocolat (gardez-en quelques-uns pour la déco).

5. Versez la pâte dans votre moule, puis ajoutez les pépites de chocolat et des brisures de spéculoos.

6. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 20 à 25 minutes de cuisson, puis laissez tiédir avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com