# Hnědý koláč s mléčnou čokoládou a spéculoos

## Ingrédients

· 90g másla
· 100g pomazánky se spéculoos
· 90g cukru
· 3 vejce
· 80g mouky
· 85g mléčné čokoládové chipsy
· 2 spéculoos sušenky na dekoraci (volitelné)
· 160g mléčné čokolády
· 90g másla
· 100g pomazánky se spéculoos
· 90g cukru
· 3 vejce
· 80g mouky
· 85g mléčné čokoládové chipsy
· 2 spéculoos sušenky na dekoraci (volitelné)

## Préparation

1. To je rychlý a čokoládový recept, který je ideální na podzim, protože mléčná čokoláda se skvěle hodí ke spéculoos  Recept je velmi jednoduchý, jako u každého brownies, jediný rozdíl je, že jsem začal přípravou másla na ořechy, abych získal další vůni, která se velmi dobře kombinuje s ostatními chutěmi.

2. Ingredience :Použil jsem pomazánku se spéculoos Koro: kód ILETAITUNGATEAU pro 5% slevu na celý web (neaffiliate).

3. Použil jsem čokoládu Jivara od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU pro 20% slevu na celý web (affiliate).

4. Seznam nákupů : mléčné čokolády másla pomazánky se spéculoos cukru 3 vejce mouky mléčné čokoládové chipsy 2 spéculoos sušenky na dekoraci (volitelné) Čas přípravy : 15 minut + 25 minut pečení Pro brownie o rozměrech 25 cm na straně : Ingredience : mléčné čokolády másla pomazánky se spéculoos cukru 3 vejce mouky mléčné čokoládové chipsy 2 spéculoos sušenky na dekoraci (volitelné) Recept : Začněte přípravou másla na ořechy: rozpusťte máslo v hrnci na mírném ohni a nechte ho vařit, dokud nezíská krásnou barvu.

5. Přelijte ho do sklenice a nechte vychladnout (mělo by vám zbýt asi ).

6. Šlehejte vejce se cukrem.

7. Rozpusťte čokoládu s pomazánkou, poté přidejte vychladlé máslo na ořechy.

8. Nalijte tuto směs do vajec a dobře promíchejte, poté přidejte mouku a nakonec čokoládové chipsy (některé si nechte na dekoraci).

9. Nalijte těsto do formy, poté přidejte čokoládové chipsy a kousky spéculoos.

10. Pečte v předehřáté troubě na 170°C po dobu 20 až 25 minut, poté nechte vychladnout před vyklopením a vychutnejte si to!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com