Mælkechokolade brownie med speculoos

Ingrédients

· 90g smør
· 100g speculoos smør
· 90g sukker
· 3 æg
· 80g mel
· 85g mælkechokolade chips
· 2 speculoos småkager til dekoration (valgfrit)
· 160g mælkechokolade
· 90g smør
· 100g speculoos smør
· 90g sukker
· 3 æg
· 80g mel
· 85g mælkechokolade chips
· 2 speculoos småkager til dekoration (valgfrit)

Préparation

1. Her er en hurtig og chokoladeagtig opskrift, der er perfekt til efteråret, da mælkechokolade er kombineret med speculoos Opskriften er meget simpel, ligesom for enhver brownie, den eneste forskel er, at jeg startede med at lave en nøddeagtig smør for at få en ekstra duft, der passer godt sammen med de andre smagsnuancer.

2. Ingredienser :Jeg har brugt speculoos smørret Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabat på hele siden (ikke affiliate).

3. Jeg har brugt chokolade Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).

4. Indkøbsliste : mælkechokolade smør speculoos smør sukker 3 æg mel mælkechokolade chips 2 speculoos småkager til dekoration (valgfrit) Forberedelsestid : 15 minutter + 25 minutters bagetid Til en brownie med 25 cm på hver side : Ingredienser : mælkechokolade smør speculoos smør sukker 3 æg mel mælkechokolade chips 2 speculoos småkager til dekoration (valgfrit) Opskrift : Start med at lave en nøddeagtig smør: smelt smørret i en gryde over lav varme og lad det koge, indtil det får en smuk farve.

5. Hæld det i et glas og lad det køle af (du skal have omkring tilbage).

6. Pisk æggene med sukkeret.

7. Smelt chokoladen med smørret, og tilsæt derefter det nøddeagtige smør, der er blevet let afkølet.

8. Hæld denne blanding i æggene og rør godt, tilsæt derefter melet og til sidst chokoladechipsene (gem nogle til dekoration).

9. Hæld dejen i din form, og tilsæt chokoladechipsene og stykkerne af speculoos.

10. Bag i en forvarmet ovn ved 170°C i 20 til 25 minutter, og lad det køle af, før du tager det ud af

formen og nyder det!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com