□π□□□□□□ □□□□□□□□□ □□□□□□□□ & □π□□□□□□□

Ingrédients

· 3 □□□□
· 2 μπ□□□□□□ spéculoos □□□ □□□□□□μ□□□ (π□□□□□□□□□□□)
· 3 □□□□
· 2 μπ□□□□□□ spéculoos □□□ □□□□□□μ□□□ (π□□□□□□□□□□□)

Préparation

1. □□□□□□ μ□□ □□□□□□□□ □□□ □□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□ □□□ □□ □□□□□□π□□□, □□□□□ □ □□□□□□□□□ □□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□ μ□ □□ spéculoos □ □ □□□□□□□□ □□□□□□ π□□□ □π□□, □π□□ □□□ □π□□□□□□π□□□ brownie □□□□□□□, □ μ□□□ □□□□□□□□ □□□□□□ □□□ □□□□□□□ □□ □□□□□μ□□□ □□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ □□□ □□ □□□ μ□□ □π□π□□□□ □□□μ□□□□□□ □□□□□ π□□ □□□□□□□□□□□□ π□□□ □□□□□ μ□ □□□ □□□□□□ □□□□□□□□.

2. □□□□□□ :□□□□□□μ□π□□□□□□ □□□□ □□□□μ□ □□□□□□□□□□ μ□ spéculoos Koro : □□□□□□□□ ILETAITUNGATEAU □□□□ 5% □□π□□□□□ □□ □□□ □□ site (□□□□ □□□□□□□□□□□□).

3. □□□□□□μ□π□□□□□□ □□ □□□□□□□□□ Jivara □□□□ Valrhona : □□□□□□□□ ILETAITUNGATEAU □□□□ 20% □□π□□□□□ □□ □□□□ □□ site (□□□□□□□□□□□□).

4. □□□□□□ □□□□□□□ :160□□ □□□□□□□□□ □□□□□□□□□ 90□□ □□□□□□□□ 100□□ □□□□μ□ □□□□□□□□□□ spéculoos 90□□ □□□□□□□ 3 □□□□□ 80□□ □□□□□□□ 85□□ □□μμ□□□□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□□□□ 2 μπ□□□□□□□ spéculoos □□□□ □□□□□□□μ□□□□ (π□□□□□□□□□□□□) □□□□□□□ π□□□□□□□μ□□□□□□ : 15 □□π□□ + 25 □□π□□ □□□□□μ□□□□□ □□□□ □□□□ brownie 25cm π□□□□□□ : □□□□□□ : 160□□ □□□□□□□□□ □□□□□□□□□ 90□□ □□□□□□□□ 100□□ □□□□μ□ □□□□□□□□□□ spéculoos 90□□ □□□□□□□ 3 □□□□□ 80□□ □□□□□□□ 85□□ □□μμ□□□□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□□□□□□ 2 μπ□□□□□□□ spéculoos □□□□ □□□□□□□μ□□□□ (π□□□□□□□□□□□□) □□□□□□□□ : □□□□□□□□ □□□□□μ□□□□□□□□ □□□□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ : □□□□□□□ □□ □□□□□□□□ □□ μ□□ □□□□□□□□□□ □□ □□μ□□□□ □□□□□□ □□□□ □□□□□□□ □□ □□ μ□□□□□□□□□□□□ μ□□□□□ □□ □π□□□□□□□□ □□□□□□ □□□□μ□.

5. □□□□□□ □□ □□ □□□□ □□□□□ □□□□ □□□□□□□ □□ □□ □□□□□□□□ (□□ π□□π□□ □□ □□□□ μ□□□□□□ π□□□π□□ 70□□).

6. □□□π□□□□□ □□ □□□□□ μ□ □□ □□□□□□□.

7. □□□□□□□ □□ □□□□□□□□□ μ□ □□□□ □□□□μ□ □□□□□□□□□□, □□□□ □□□□□□□□□ π□□□□□□□□□ □□ □□□□□□□□ □□□□□□□□ π□□ □□□□□ □□□□□□□□.

8. □□□□□□ □□□□□ □□ μ□□□□μ□ □□□□ □□□□□ □□□□ □□□□□□□□□□□□ □□□□□, □□□□ □□□□□□□□□ π□□□□□□□□□ □□ □□□□□□□ □□□□ □□□□□□ □□ □□□μμ□□□□□□□ □□□□□□□□□□ (□□□□□□□□□ μ□□□□□□ □□□□ □□ □□□□□□□□μ□□□□).

9. □□□□□□ □□ □□□μ□ □□□□ □□□□μ□ □□□□, □□□□ □□□□□□□□□ π□□□□□□□□□ □□ □□μμ□□□□□□□ □□□□□□□□□□ □□□□ □□□□μμ□□□□□μ□□□ spéculoos.

10. □□□□□□ □□ π□□□□□□μ□□μ□□□ □□□□□□□ □□□□□□ 170°C □□□□ 20 □□□□ 25 □□π□□, □□□□ □□□□□□□□□ □□□□□□□ □□ □□□□□□□□ π□□□ □□□□□□μ□□□□□□ □□□□ □π□□□□□□□□□!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com