# Laktoĉokolada brownie kun speculoos

## Ingrédients

· 90g da butero
· 100g da spekuloza krempasto
· 90g da sukero
· 3 ovojn
· 80g da faruno
· 85g da laktoĉokoladaj pecetoj
· 2 spekulozoj por la ornamado (opcie)
· 160g da laktoĉokolado
· 90g da butero
· 100g da spekuloza krempasto
· 90g da sukero
· 3 ovojn
· 80g da faruno
· 85g da laktoĉokoladaj pecetoj
· 2 spekulozoj por la ornamado (opcie)

## Préparation

1. Jen rapida kaj ĉokolada recepto perfekta por la aŭtuno, ĉar la laktoĉokolado estas asociita kun spekulozoj  La recepto estas tre simpla, kiel por ajna brownies finfine, la sola diferenco estas, ke mi komencis per preparado de nutbutero por havi plian odoron, kiu tre bone kunfandiĝas kun la aliaj gustoj.

2. Ingrediencoj :Mi uzis la spekulozan kremon Koro : kodo ILETAITUNGATEAU por 5% rabato sur la tuta retejo (ne afiiliate).

3. Mi uzis la ĉokoladon Jivara de Valrhona : kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato sur la tuta retejo (afiiliate).

4. Lista de aĉetoj : da laktoĉokolado da butero da spekuloza krempasto da sukero 3 ovojn da faruno da laktoĉokoladaj pecetoj 2 spekulozoj por la ornamado (opcie) Preparotempo : 15 minutoj + 25 minutoj da bakado Por unu brownie de 25cm flanko : Ingrediencoj : da laktoĉokolado da butero da spekuloza krempasto da sukero 3 ovojn da faruno da laktoĉokoladaj pecetoj 2 spekulozoj por la ornamado (opcie) Recepto : Komencu per preparado de nutbutero : fandu la buteron en kaserolo sur malalta fajro kaj lasu ĝin kuiri ĝis ĝi havos belan koloron.

5. Versu ĝin en poton kaj lasu ĝin malvarmetiĝi (vi devus havi ĉirkaŭ restanta).

6. Batali la ovojn kun la sukero.

7. Fandu la ĉokoladon kun la krempasto, poste aldonu la malvarmetitan nutbuteron.

8. Versu ĉi tiun miksaĵon en la ovojn kaj bone miksu, poste aldonu la farunon kaj fine la ĉokoladajn pecetojn (konservu kelkajn por la ornamado).

9. Versu la paston en vian formon, poste aldonu la ĉokoladajn pecetojn kaj fragmentojn de spekulozoj.

10. Metu en la antaŭvarmigita forno je 170°C dum 20 ĝis 25 minutoj da bakado, poste lasu malvarmetiĝi

antaŭ ol demeti kaj ĝui!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com