Tejcsokoládés brownie és spéculoos

Ingrédients

· 90g vaj
· 100g spéculoos krém
· 90g cukor
· 3 tojás
· 80g liszt
· 85g tejcsokoládé csepp
· 2 spéculoos süti a díszítéshez (opcionális)
· 160g tejcsokoládé
· 90g vaj
· 100g spéculoos krém
· 90g cukor
· 3 tojás
· 80g liszt
· 85g tejcsokoládé csepp
· 2 spéculoos süti a díszítéshez (opcionális)

Préparation

1. Íme egy gyors és csokoládés recept, amely tökéletes az őszre, mivel a tejcsokoládé a spéculoos-szal van társítva A recept nagyon egyszerű, mint bármely brownie esetében, az egyetlen különbség, hogy először egy mogyoróvajas vajat készítettem, hogy egy extra illatot kapjak, amely nagyon jól illik a többi ízhez.

2. Hozzávalók :Használom a spéculoos krémet a Koro márkától: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 5% kedvezményért (nem affiliate).

3. Használom a Jivara csokoládét a Valrhona márkától: ILETAITUNGATEAU kód a weboldalon 20% kedvezményért (affiliate).

4. Bevásárlólista : tejcsokoládé vaj spéculoos krém cukor 3 tojás liszt tejcsokoládé csepp 2 spéculoos süti a díszítéshez (opcionális) Elkészítési idő: 15 perc + 25 perc sütés Egy 25 cm-es brownie-hoz : Hozzávalók : tejcsokoládé vaj spéculoos krém cukor 3 tojás liszt tejcsokoládé csepp 2 spéculoos süti a díszítéshez (opcionális) Recept : Kezdje azzal, hogy készít egy mogyoróvajas vajat: olvassza fel a vajat egy lábasban alacsony hőfokon, és hagyja főni, amíg szép színt nem kap.

5. Öntse egy üvegbe, és hagyja langyosra hűlni (kb.

6. -nak kell maradnia).

7. Verje fel a tojásokat a cukorral.

8. Olvassza fel a csokoládét a krémmel, majd adja hozzá a langyos mogyoróvajas vajat.

9. Öntse ezt a keveréket a tojásokhoz, és jól keverje össze, majd adja hozzá a lisztet, végül a csokoládé cseppeket (tartson meg néhányat a díszítéshez).

10. Öntse a tésztát a formába, majd adja hozzá a csokoládé cseppeket és a spéculoos darabokat.

11. Süsd előmelegített 170°C-os sütőben 20-25 percig, majd hagyd langyosra hűlni, mielőtt kiborítanád

és élveznéd!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com