Brownie cokelat susu & spesulaas

Ingrédients

· 90g mentega
· 100g selai speculoos
· 90g gula
· 3 telur
· 80g tepung
· 85g kepingan cokelat susu
· 2 biskuit speculoos untuk dekorasi (opsional)
· 160g cokelat susu
· 90g mentega
· 100g selai speculoos
· 90g gula
· 3 telur
· 80g tepung
· 85g kepingan cokelat susu
· 2 biskuit speculoos untuk dekorasi (opsional)

Préparation

1. Ini adalah resep cepat dan cokelat yang sempurna untuk musim gugur, karena cokelat susu dipadukan dengan speculoos Resep ini sangat sederhana, seperti halnya brownie pada umumnya, satu-satunya perbedaan adalah saya mulai dengan menyiapkan mentega cokelat untuk mendapatkan aroma tambahan yang sangat cocok dengan rasa lainnya.

2. Bahan-bahan :Saya menggunakan selai speculoos Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).

3. Saya menggunakan cokelat Jivara dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (terafiliasi).

4. Daftar belanja : cokelat susu mentega selai speculoos gula 3 telur tepung kepingan cokelat susu 2 biskuit speculoos untuk dekorasi (opsional) Waktu persiapan : 15 menit + 25 menit memasak Untuk brownie berukuran 25cm di sisi : Bahan-bahan : cokelat susu mentega selai speculoos gula 3 telur tepung kepingan cokelat susu 2 biskuit speculoos untuk dekorasi (opsional) Resep : Mulailah dengan menyiapkan mentega cokelat: lelehkan mentega dalam panci dengan api kecil dan biarkan memasak hingga berwarna cokelat keemasan.

5. Tuangkan ke dalam wadah dan biarkan dingin (seharusnya tersisa sekitar).

6. Kocok telur dengan gula.

7. Lelehkan cokelat dengan selai, lalu tambahkan mentega cokelat yang sudah didinginkan.

8. Tuangkan campuran ini ke dalam telur dan aduk rata, lalu tambahkan tepung dan terakhir kepingan cokelat (sisakan beberapa untuk dekorasi).

9. Tuangkan adonan ke dalam cetakan Anda, lalu tambahkan kepingan cokelat dan remah speculoos.

10. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 170°C selama 20 hingga 25 menit, lalu biarkan dingin sebelum mengeluarkannya dan menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com