Melkchocolade brownie met speculaas

Ingrédients

· 90g boter
· 100g speculoospasta
· 90g suiker
· 3 eieren
· 80g bloem
· 85g melkchocolade chips
· 2 speculoos koekjes voor de decoratie (optioneel)
· 160g melkchocolade
· 90g boter
· 100g speculoospasta
· 90g suiker
· 3 eieren
· 80g bloem
· 85g melkchocolade chips
· 2 speculoos koekjes voor de decoratie (optioneel)

Préparation

1. Hier is een snel en chocoladeachtig recept dat perfect is voor de herfst, aangezien melkchocolade wordt gecombineerd met speculoos Het recept is heel eenvoudig, net als voor elke brownie, het enige verschil is dat ik begon met het maken van een hazelnootboter voor een extra geur die heel goed samengaat met de andere smaken.

2. Ingrediënten :Ik heb de speculoospasta Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).

3. Ik heb de chocolade Jivara van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).

4. Bo shoppinglijst : melkchocolade boter speculoospasta suiker 3 eieren bloem melkchocolade chips 2 speculoos koekjes voor de decoratie (optioneel) Bereidingstijd : 15 minuten + 25 minuten baktijd Voor een brownie van 25 cm aan de kant : Ingrediënten : melkchocolade boter speculoospasta suiker 3 eieren bloem melkchocolade chips 2 speculoos koekjes voor de decoratie (optioneel) Recept : Begin met het maken van een hazelnootboter: smelt de boter in een pan op laag vuur en laat het koken tot het een mooie kleur heeft.

5. Giet het in een pot en laat het afkoelen (je zou ongeveer moeten overhouden).

6. Klop de eieren met de suiker.

7. Smelt de chocolade met de speculoospasta en voeg dan de lauwe hazelnootboter toe.

8. Giet dit mengsel bij de eieren en meng goed, voeg dan de bloem toe en tenslotte de chocolade chips (bewaar er een paar voor de decoratie).

9. Giet het beslag in je bakvorm, voeg dan de chocolade chips en stukjes speculoos toe.

10. Bak in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende 20 tot 25 minuten, laat het daarna afkoelen voordat je het uit de vorm haalt en ervan geniet!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com