Melkesjokolade og speculoos brownie

Ingrédients

· 90g smør
· 100g speculoos-nøttesmør
· 90g sukker
· 3 egg
· 80g mel
· 85g melkekjokoladebiter
· 2 speculoos-kjeks til dekorasjon (valgfritt)
· 160g melkekjokolade
· 90g smør
· 100g speculoos-nøttesmør
· 90g sukker
· 3 egg
· 80g mel
· 85g melkekjokoladebiter
· 2 speculoos-kjeks til dekorasjon (valgfritt)

Préparation

1. Her er en rask og sjokoladeaktig oppskrift perfekt for høsten, siden melkekjokolade er kombinert med speculoos Oppskriften er veldig enkel, som for enhver brownie, den eneste forskjellen er at jeg begynte med å lage en nøtte-smør for å få en ekstra duft som passer veldig godt med de andre smakene.

2. Ingredienser :Jeg har brukt speculoos-nøttesmør Koro: kode ILETAITUNGATEAU for 5% rabatt på hele nettstedet (ikke tilknyttet).

3. Jeg har brukt sjokoladen Jivara fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabatt på hele nettstedet (tilknyttet).

4. Handleliste : melkekjokolade smør speculoos-nøttesmør sukker 3 egg mel melkekjokoladebiter 2 speculoos-kjeks til dekorasjon (valgfritt) Forberedelsestid : 15 minutter + 25 minutter steketid For en brownie med 25 cm på hver side : Ingredienser : melkekjokolade smør speculoos-nøttesmør sukker 3 egg mel melkekjokoladebiter 2 speculoos-kjeks til dekorasjon (valgfritt) Oppskrift : Begynn med å lage et nøttesmør: smelt smøret i en kjele på lav varme og la det koke til det får en fin farge.

5. Hell det i et glass og la det avkjøles (du bør ha omtrent igjen).

6. Pisk eggene med sukkeret.

7. Smelt sjokoladen med nøttesmøret, og tilsett deretter det avkjølte nøttesmøret.

8. Hell denne blandingen i eggene og bland godt, tilsett deretter melet og til slutt sjokoladebitene (hold noen til dekorasjonen).

9. Hell deigen i formen din, og tilsett sjokoladebitene og smuldrede speculoos.

10. Stek i en forvarmet ovn på 170°C i 20 til 25 minutter, og la den avkjøles før du tar den ut av formen og nyter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com