Brownie czekoladowe z mleczną czekoladą i speculoos

Ingrédients

· 90g masła
· 100g pasty do smarowania ze speculoos
· 90g cukru
· 3 jajka
· 80g mąki
· 85g kawałków czekolady mlecznej
· 2 ciasteczka speculoos do dekoracji (opcjonalnie)
· 160g czekolady mlecznej
· 90g masła
· 100g pasty do smarowania ze speculoos
· 90g cukru
· 3 jajka
· 80g mąki
· 85g kawałków czekolady mlecznej
· 2 ciasteczka speculoos do dekoracji (opcjonalnie)

Préparation

1. Oto szybki i czekoladowy przepis idealny na jesień, ponieważ czekolada mleczna jest połączona z speculoos Przepis jest bardzo prosty, jak na każdy brownie, jedyną różnicą jest to, że zacząłem od przygotowania masła orzechowego, aby uzyskać dodatkowy aromat, który doskonale łączy się z innymi smakami.

2. Składniki :Użyłem pasty do smarowania ze speculoos Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całej stronie (nie afiliowany).

3. Użyłem czekolady Jivara od Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).

4. Lista zakupów : czekolady mlecznej masła pasty do smarowania ze speculoos cukru 3 jajka mąki kawałków czekolady mlecznej 2 ciasteczka speculoos do dekoracji (opcjonalnie) Czas przygotowania : 15 minut + 25 minut pieczenia Na brownie o boku 25 cm : Składniki : czekolady mlecznej masła pasty do smarowania ze speculoos cukru 3 jajka mąki kawałków czekolady mlecznej 2 ciasteczka speculoos do dekoracji (opcjonalnie) Przepis : Zacznij od przygotowania masła orzechowego: rozpuść masło w garnku na małym ogniu i gotuj, aż uzyska ładny kolor.

5. Wlej do słoika i pozostaw do ostygnięcia (powinno zostać około).

6. Ubij jajka z cukrem.

7. Rozpuść czekoladę z pastą do smarowania, a następnie dodaj letnie masło orzechowe.

8. Wlej tę mieszankę do jajek i dobrze wymieszaj, a następnie dodaj mąkę i na końcu kawałki czekolady (zachowaj kilka do dekoracji).

9. Wlej ciasto do formy, a następnie dodaj kawałki czekolady i pokruszone speculoos.

10. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C na 20 do 25 minut pieczenia, a następnie pozostaw do ostygnięcia przed wyjęciem i delektowaniem się!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com