Brownie de chocolate ao leite e especuloos

Ingrédients

· 90g de manteiga
· 100g de creme de avelã de especuloos
· 90g de açúcar
· 3 ovos
· 80g de farinha
· 85g de gotas de chocolate ao leite
· 2 biscoitos especuloos para a decoração (opcional)
· 160g de chocolate ao leite
· 90g de manteiga
· 100g de creme de avelã de especuloos
· 90g de açúcar
· 3 ovos
· 80g de farinha
· 85g de gotas de chocolate ao leite
· 2 biscoitos especuloos para a decoração (opcional)

Préparation

1. Veja uma receita rápida e chocolatada perfeita para o outono, já que o chocolate ao leite é associado ao especuloos A receita é muito simples, como qualquer brownie, na verdade, a única diferença é que comecei preparando uma manteiga noisette para ter um aroma extra que combina muito bem com os outros sabores.

2. Ingredientes :Usei o creme de avelã de especuloos Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).

3. Usei o chocolate Jivara da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).

4. Lista de compras : de chocolate ao leite de manteiga de creme de avelã de especuloos de açúcar 3 ovos de farinha de gotas de chocolate ao leite 2 biscoitos especuloos para a decoração (opcional) Tempo de preparo : 15 minutos + 25 minutos de cozimento Para um brownie de 25cm de lado : Ingredientes : de chocolate ao leite de manteiga de creme de avelã de especuloos de açúcar 3 ovos de farinha de gotas de chocolate ao leite 2 biscoitos especuloos para a decoração (opcional) Receita : Comece preparando uma manteiga noisette: derreta a manteiga em uma panela em fogo baixo e deixe cozinhar até que ela tenha uma bela coloração.

5. Despeje em um pote e deixe esfriar (deve sobrar cerca de).

6. Bata os ovos com o açúcar.

7. Derreta o chocolate com o creme de avelã, depois adicione a manteiga noisette morna.

8. Despeje essa mistura nos ovos e misture bem, depois adicione a farinha e, por fim, as gotas de chocolate (reserve algumas para a decoração).

9. Despeje a massa na sua forma, depois adicione as gotas de chocolate e pedaços de especuloos.

10. Asse em forno pré-aquecido a 170°C por 20 a 25 minutos, depois deixe esfriar antes de desenformar e saborear!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com