# Brownie cu ciocolată cu lapte și speculoos

## Ingrédients

· 90g de unt
· 100g de cremă de tartinat speculoos
· 90g de zahăr
· 3 ouă
· 80g de făină
· 85g de bucăți de ciocolată cu lapte
· 2 biscuiți speculoos pentru decorare (opțional)
· 160g de ciocolată cu lapte
· 90g de unt
· 100g de cremă de tartinat speculoos
· 90g de zahăr
· 3 ouă
· 80g de făină
· 85g de bucăți de ciocolată cu lapte
· 2 biscuiți speculoos pentru decorare (opțional)

## Préparation

1. Uite o rețetă rapidă și ciocolatoasă perfectă pentru toamnă, deoarece ciocolata cu lapte este asociată cu speculoos  Rețeta este foarte simplă, ca pentru orice brownie de fapt, singura diferență este că am început prin a pregăti un unt brun pentru a avea un parfum suplimentar care se asociază foarte bine cu celelalte arome.

2. Ingrediente :Am folosit crema de tartinat cu speculoos Koro: cod ILETAITUNGATEAU pentru 5% reducere pe întregul site (neafiliat).

3. Am folosit ciocolata Jivara de Valrhona : cod ILETAITUNGATEAU pentru 20% reducere pe întregul site (afiliat).

4. Lista de cumpărături : de ciocolată cu lapte de unt de cremă de tartinat speculoos de zahăr 3 ouă de făină de bucăți de ciocolată cu lapte 2 biscuiți speculoos pentru decorare (opțional) Timp de preparare : 15 minute + 25 minute de coacere Pentru un brownie de 25cm latură : Ingrediente : de ciocolată cu lapte de unt de cremă de tartinat speculoos de zahăr 3 ouă de făină de bucăți de ciocolată cu lapte 2 biscuiți speculoos pentru decorare (opțional) Rețetă : Începeți prin a pregăti un unt brun: topiți untul într-o cratiță la foc mic și lăsați-l să fiarbă până când capătă o culoare frumoasă.

5. Turnați-l într-un borcan și lăsați-l să se răcească (ar trebui să vă rămână aproximativ ).

6. Bateți ouăle cu zahărul.

7. Topiți ciocolata cu crema de tartinat, apoi adăugați untul brun răcit.

8. Turnați acest amestec în ouă și amestecați bine, apoi adăugați făina și în final bucățile de ciocolată (păstrați câteva pentru decor).

9. Turnați aluatul în forma dumneavoastră, apoi adăugați bucățile de ciocolată și fărâmițele de speculoos.

10. Coaceți în cuptorul preîncălzit la 170°C timp de 20 până la 25 de minute, apoi lăsați să se răcească înainte de a scoate și a vă bucura de ele!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com