Brownië cormëa naur & spéculoos

Ingrédients

· 90g de beurre
· 100g de pâte à tartiner spéculoos
· 90g de sucre
· 3 œufs
· 80g de farine
· 85g de pépites de chocolat au lait
· 2 biscuits spéculoos pour la décoration (optionnel)
· 160g de chocolat au lait
· 90g de beurre
· 100g de pâte à tartiner spéculoos
· 90g de sucre
· 3 œufs
· 80g de farine
· 85g de pépites de chocolat au lait
· 2 biscuits spéculoos pour la décoration (optionnel)

Préparation

1. : de chocolat au lait de beurre de pâte à tartiner spéculoos de sucre 3 œufs de farine de pépites de chocolat au lait 2 biscuits spéculoos pour la décoration (optionnel) Recette : Commencez par préparer un beurre noisette : faites fondre le beurre dans une casserole à feu doux et laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il ait une belle coloration.

2. Versez-le dans un pot et laissez-le tiédir (il devrait vous en rester environ).

3. Fouettez les œufs avec le sucre.

4. Faites fondre le chocolat avec la pâte à tartiner, puis ajoutez le beurre noisette tiédi.

5. Versez ce mélange dans les œufs et mélangez bien, puis ajoutez la farine et enfin les pépites de chocolat (gardez-en quelques-uns pour la déco).

6. Versez la pâte dans votre moule, puis ajoutez les pépites de chocolat et des brisures de spéculoos.

7. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 20 à 25 minutes de cuisson, puis laissez tiédir avant de démouler et de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com