Mliečny čokoládový brownie so špeculoos

Ingrédients

· 90g masla
· 100g nátierky so špeculoos
· 90g cukru
· 3 vajcia
· 80g múky
· 85g mliečnej čokolády v kúsočkoch
· 2 sušienky špeculoos na dekoráciu (voliteľné)
· 160g mliečnej čokolády
· 90g masla
· 100g nátierky so špeculoos
· 90g cukru
· 3 vajcia
· 80g múky
· 85g mliečnej čokolády v kúsočkoch
· 2 sušienky špeculoos na dekoráciu (voliteľné)

Préparation

1. Tu je rýchly a čokoládový recept, ktorý je ideálny na jeseň, pretože mliečna čokoláda sa spája so špeculoos Recept je veľmi jednoduchý, ako pri akomkoľvek brownie, jediný rozdiel je, že som začal prípravou hnedého masla, aby som získal ďalšiu arómu, ktorá sa veľmi dobre spája s ostatnými chuťami.

2. Ingrediencie :Použil som nátierku so špeculoos Koro: kód ILETAITUNGATEAU na 5% zľavu na celý web (nie je to affiliate).

3. Použil som čokoládu Jivara od Valrhona : kód ILETAITUNGATEAU na 20% zľavu na celý web (affiliate).

4. Nákupný zoznam : mliečnej čokolády masla nátierky so špeculoos cukru 3 vajcia múky mliečnej čokolády v kúsočkoch 2 sušienky špeculoos na dekoráciu (voliteľné) Čas prípravy : 15 minút + 25 minút pečenia Na brownie s rozmermi 25 cm na strane : Ingrediencie : mliečnej čokolády masla nátierky so špeculoos cukru 3 vajcia múky mliečnej čokolády v kúsočkoch 2 sušienky špeculoos na dekoráciu (voliteľné) Recept : Začnite prípravou hnedého masla: rozpustite maslo v hrnci na miernom ohni a nechajte ho variť, kým nezíska peknú farbu.

5. Prelejte ho do nádoby a nechajte vychladnúť (malo by vám zostať asi).

6. Šľahajte vajcia s cukrom.

7. Rozpustite čokoládu s nátierkou, potom pridajte vychladnuté hnedé maslo.

8. Nalejte túto zmes do vajec a dobre premiešajte, potom pridajte múku a nakoniec kúsky čokolády (niektoré si nechajte na dekoráciu).

9. Nalejte cesto do formy, potom pridajte kúsky čokolády a rozdrvené špeculoos.

10. Pečte v predhriatej rúre na 170°C po dobu 20 až 25 minút, potom nechajte vychladnúť pred vyklopením a vychutnaním si!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com