Mjölkchokladbrownie med speculoos

Ingrédients

· 90g smör
· 100g speculoos pålägg
· 90g socker
· 3 ägg
· 80g mjöl
· 85g mjölkchokladchips
· 2 speculoos-kakor för dekoration (valfritt)
· 160g mjölkchoklad
· 90g smör
· 100g speculoos pålägg
· 90g socker
· 3 ägg
· 80g mjöl
· 85g mjölkchokladchips
· 2 speculoos-kakor för dekoration (valfritt)

Préparation

1. Här är ett snabbt och chokladigt recept perfekt för hösten, eftersom mjölkchoklad är kopplad till speculoos Receptet är mycket enkelt, precis som för vilken brownie som helst, den enda skillnaden är att jag började med att förbereda ett brynt smör för att få en extra doft som passar mycket bra med de andra smakerna.

2. Ingredienser :Jag har använt speculoos pålägg Koro: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela webbplatsen (inte affiliat).

3. Jag har använt chokladen Jivara från Valrhona : kod ILETAITUNGATEAU för 20% rabatt på hela webbplatsen (affiliat).

4. Inköpslista : mjölkchoklad smör speculoos pålägg socker 3 ägg mjöl mjölkchokladchips 2 speculoos-kakor för dekoration (valfritt) Förberedelse tid : 15 minuter + 25 minuter gräddning För en brownie med 25 cm sida : Ingredienser : mjölkchoklad smör speculoos pålägg socker 3 ägg mjöl mjölkchokladchips 2 speculoos-kakor för dekoration (valfritt) Recept : Börja med att förbereda ett brynt smör: smält smöret i en kastrull på låg värme och låt det koka tills det får en fin färg.

5. Häll det i en burk och låt det svalna (du bör ha cirka kvar).

6. Vispa äggen med sockret.

7. Smält chokladen med pålägget, tillsätt sedan det brynta smöret som har svalnat.

8. Häll denna blandning i äggen och blanda väl, tillsätt sedan mjölet och slutligen chokladchipsen (spara några för dekoration).

9. Häll smeten i din form, tillsätt sedan chokladchipsen och smulor av speculoos.

10. Grädda i den förvärmda ugnen vid 170°C i 20 till 25 minuter, låt sedan svalna innan du tar ut den

och njuter!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com