Brownie wa chokoleti ya maziwa na spéculoos

Ingrédients

· 90g ya siagi
· 100g ya siagi ya spread ya spéculoos
· 90g ya sukari
· 3 mayai
· 80g ya unga
· 85g ya vipande vya chokoleti ya maziwa
· 160g ya chokoleti ya maziwa
· 90g ya siagi
· 100g ya siagi ya spread ya spéculoos
· 90g ya sukari
· 3 mayai
· 80g ya unga
· 85g ya vipande vya chokoleti ya maziwa

Préparation

1. Hapa kuna mapishi ya haraka na ya chokoleti ambayo ni bora kwa msimu wa vuli, kwani chokoleti ya maziwa inahusishwa na spéculoos Mapishi ni rahisi sana, kama vile brownie yoyote, tofauti pekee ni kwamba nilianza kwa kuandaa siagi ya kahawia ili kupata harufu ya ziada inayofanana vizuri na ladha nyingine.

2. Viungo :Nime tumia siagi ya spread ya spéculoos Koro: msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio ya ushirika).

3. Nime tumia chokoleti Jivara kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ya ushirika).

4. Orodha ya ununuzi : ya chokoleti ya maziwa ya siagi ya siagi ya spread ya spéculoos ya sukari 3 mayai ya unga ya vipande vya chokoleti ya maziwa biskuti 2 za spéculoos kwa mapambo (hiari) Wakati wa maandalizi : dakika 15 + dakika 25 za kupika Kwa brownie ya cm 25 kwa upande : Viungo : ya chokoleti ya maziwa ya siagi ya siagi ya spread ya spéculoos ya sukari 3 mayai ya unga ya vipande vya chokoleti ya maziwa biskuti 2 za spéculoos kwa mapambo (hiari) Mapishi : Anza kwa kuandaa siagi ya kahawia: suluhisha siagi kwenye sufuria kwa moto mdogo na uache ipike hadi iwe na rangi nzuri.

5. Mimina kwenye jar na uache ipate joto (inapaswa kukubakisha takriban).

6. Piga mayai na sukari.

7. Suluhisha chokoleti na siagi ya spread, kisha ongeza siagi ya kahawia iliyopashwa joto.

8. Mimina mchanganyiko huu kwenye mayai na changanya vizuri, kisha ongeza unga na hatimaye vipande vya chokoleti (weka baadhi yao kwa mapambo).

9. Mimina mchanganyiko kwenye chombo chako, kisha ongeza vipande vya chokoleti na vipande vya spéculoos.

10. Pika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 170°C kwa dakika 20 hadi 25, kisha acha ipate joto kabla

ya kuondoa na kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com