Brownie na tsokolate ng gatas at speculoos

Ingrédients

· 90g ng mantikilya
· 100g ng speculoos spread
· 90g ng asukal
· 3 itlog
· 80g ng harina
· 85g ng gatas na tsokolate na piraso
· 2 speculoos cookies para sa dekorasyon (opsyonal)
· 160g ng gatas na tsokolate
· 90g ng mantikilya
· 100g ng speculoos spread
· 90g ng asukal
· 3 itlog
· 80g ng harina
· 85g ng gatas na tsokolate na piraso
· 2 speculoos cookies para sa dekorasyon (opsyonal)

Préparation

1. Narito ang isang mabilis at tsokolateng recipe na perpekto para sa taglagas, dahil ang gatas na tsokolate ay pinagsama sa speculoos Ang recipe ay napakadali, tulad ng anumang brownie sa huli, ang tanging pagkakaiba ay sinimulan kong ihanda ang browned butter upang magkaroon ng karagdagang aroma na mahusay na umaakma sa iba pang lasa.

2. Mga Sangkap :Gumamit ako ng speculoos spread Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).

3. Gumamit ako ng tsokolate Jivara mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (kaakibat).

4. Listahan ng mga bilihin : ng gatas na tsokolate ng mantikilya ng speculoos spread ng asukal 3 itlog ng harina ng gatas na tsokolate na piraso 2 speculoos cookies para sa dekorasyon (opsyonal) Oras ng paghahanda : 15 minuto + 25 minuto ng pagluluto Para sa isang brownie na may sukat na 25cm sa gilid : Mga Sangkap : ng gatas na tsokolate ng mantikilya ng speculoos spread ng asukal 3 itlog ng harina ng gatas na tsokolate na piraso 2 speculoos cookies para sa dekorasyon (opsyonal) Recipe : Simulan sa paghahanda ng browned butter: tunawin ang mantikilya sa isang kawali sa mababang apoy at hayaang maluto hanggang magkaroon ito ng magandang kulay.

5. Ibuhos ito sa isang garapon at hayaang lumamig (dapat ay may natira sa iyo na mga).

6. Batihin ang mga itlog kasama ang asukal.

7. Tunawin ang tsokolate kasama ang speculoos spread, pagkatapos ay idagdag ang lumamig na browned butter.

8. Ibuhos ang pinaghalong ito sa mga itlog at haluin nang mabuti, pagkatapos ay idagdag ang harina at sa wakas ang mga piraso ng tsokolate (mag-iwan ng ilan para sa dekorasyon).

9. Ibuhos ang masa sa iyong hulma, pagkatapos ay idagdag ang mga piraso ng tsokolate at mga piraso ng speculoos.

10. Ilagay sa preheated oven sa 170°C para sa 20 hanggang 25 minuto ng pagluluto, pagkatapos ay hayaang lumamig bago ilabas at tamasahin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com