Sütlü çikolata ve spekuloslu brownie

Ingrédients

· 90g tereyağı
· 100g spekulos kreması
· 90g şeker
· 3 yumurta
· 80g un
· 85g sütlü çikolata parçaları
· 2 spekulos bisküvi süsleme için (isteğe bağlı)
· 160g sütlü çikolata
· 90g tereyağı
· 100g spekulos kreması
· 90g şeker
· 3 yumurta
· 80g un
· 85g sütlü çikolata parçaları
· 2 spekulos bisküvi süsleme için (isteğe bağlı)

Préparation

1. İşte sonbahar için mükemmel, hızlı ve çikolatalı bir tarif; çünkü sütlü çikolata spekulos ile birleşiyor Tarif oldukça basit, sonuçta herhangi bir brownie gibi, tek farkı, diğer tatlarla çok iyi uyum sağlayan ek bir aroma elde etmek için önce bir fındık tereyağı hazırlamış olmam.

2. Malzemeler :Spekulos kremasını Koro markasından kullandım: tüm sitede %5 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı değil).

3. Jivara çikolatasını Valrhona markasından kullandım: tüm sitede %20 indirim için kod ILETAITUNGATEAU (bağlı).

4. Tarif : Öncelikle bir fındık tereyağı hazırlayın: tereyağını kısık ateşte bir tencerede eritin ve güzel bir renk alana kadar pişirin.

5. Bir kavanoza dökün ve ılımaya bırakın (yaklaşık kalmalı).

6. Yumurtaları şekerle çırpın.

7. Çikolata ile spekulos kremasını eritin, ardından ılıyan fındık tereyağını ekleyin.

8. Bu karışımı yumurtaların üzerine dökün ve iyice karıştırın, ardından unu ekleyin ve son olarak çikolata parçalarını ekleyin (süsleme için birkaç tane ayırın).

9. Hamuru kalıbınıza dökün, ardından çikolata parçalarını ve spekulos kırıntılarını ekleyin.

10. Önceden ısıtılmış 170°C fırında 20-25 dakika pişirin, ardından kalıptan çıkarıp afiyetle yiyin!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com