# Браун з молочним шоколадом та спекулосом

## Ingrédients

· 90 г масла
· 100 г пасти для намазування спекулос
· 90 г цукру
· 3 яйця
· 80 г борошна
· 85 г шоколадних ч пс в з молочного шоколаду
· 2 печива спекулос для декору (за бажанням)
· 160 г молочного шоколаду
· 90 г масла
· 100 г пасти для намазування спекулос
· 90 г цукру
· 3 яйця
· 80 г борошна
· 85 г шоколадних ч пс в з молочного шоколаду
· 2 печива спекулос для декору (за бажанням)

## Préparation

1. Ось швидкий  шоколадний рецепт, деальний для осен, оск льки молочний шоколад по дну ться з спекулос  Рецепт дуже простий, як для будь-якого браун, насправд  дина р зниця в тому, що я спочатку приготував гор хове масло, щоб отримати додатковий аромат, який дуже добре по дну ться з ншими смаками.

2.  нгред нти :Я використав пасту для намазування з спекулос Koro: код ILETAITUNGATEAU для 5% знижки на весь сайт (не аф л йований).

3. Я використав шоколад Jivara в д Valrhona : код ILETAITUNGATEAU для 20% знижки на весь сайт (аф л йований).

4. Список покупок :160 г молочного шоколаду 90 г масла 100 г пасти для намазування спекулос 90 г цукру 3 яйця 80 г борошна 85 г шоколадних ч пс в з молочного шоколаду 2 печива спекулос для декору (за бажанням)  Час приготування : 15 хвилин + 25 хвилин вип кання Для браун розм ром 25 см з боку :  нгред нти : 160 г молочного шоколаду 90 г масла 100 г пасти для намазування спекулос 90 г цукру 3 яйця 80 г борошна 85 г шоколадних ч пс в з молочного шоколаду 2 печива спекулос для декору (за бажанням)  Рецепт : Почн ть з приготування гор хового масла: розтоп ть масло в каструл  на пов льному вогн  дайте йому готуватися, поки воно не набуде гарного кольору.

5. Вилийте його в банку  дайте охолонути (у вас повинно залишитися близько 70 г).

6. Збийте яйця з цукром.

7. Розтоп ть шоколад з пастою для намазування, пот м додайте тепле гор хове масло.

8. Вилийте цю сум ш в яйця  добре перем шайте, пот м додайте борошно  нарешт  шоколадн  ч пси (залиште к лька для декору).

9. Вилийте т сто у форму, пот м додайте шоколадн  ч пси та крихти спекулос.

10. Випкайте в розгртй до 170°C духовц протягом 20-25 хвилин, потм дайте охолонути перед тим, як вийняти з форми  насолоджуватися!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com