



Brownie Au Spéculoos

Temps total : 50min — Préparation 15min



INGRÉDIENTS : 3 personnes

- 70g de Beurre demi-sel
- 100g de Chocolat
- 2 Oeufs
- 75g de Sucre
- 60g de Farine
- 4cl de Crème liquide
- 1 Paquet de Spéculoos
- 50g de Pâte de Spéculoos

À vos marques prêt !

ÉTAPE 1

Faites fondre le beurre et le chocolat aux micro-ondes. Pendant ce temps, dans un saladier, battez les œufs avec le sucre. Ajoutez le mélange beurre et chocolat, puis la farine et la crème liquide.

ÉTAPE 2

Ensuite, dans le fond de votre plat, recouvrez de Spéculos. Versez votre mélange par-dessus.

ÉTAPE 3

Faites fondre la pâte de Spéculos aux micro-ondes, puis avec une spatule marbrez votre gâteau.

ÉTAPE 4

Enfournez 35 minutes à 180° ou T°6.