

## Speculaas Brownies / Speculaas Brownies



### **Boodschappenlijstje voor 16 Brownies**

100 gram Speculoos  
100 gram pure Tony's chocolade  
100 gram lichtbruine basterdsuiker  
2 vrije uitloop biologische eieren  
50 gram zelfrijzend bakmeel  
8 speculaasjes  
1 flinke eetlepel Speculoos, voor de topping

### **Zo maak je Speculaas Brownies**

#### **Verwarm de oven voor op 180°C / hete lucht 160°C**

Hak de chocola klein en doe het samen met de speculoos en basterdsuiker in een grote kom.

Verwarm de kom au bain-marie en laat het chocolademengsel smelten.

Spatel er één voor één de eieren door en schep dan ook het meel er door.

Breek de speculaasjes en roer ze ook door het beslag.

Bekleed de vorm met bakpapier en schep het beslag erin.

Smelt de eetlepel speculoos en verdeel het over de het beslag.

Bak de Brownie ongeveer 20 - 25 minuten, de binnenkant mag net niet droog zijn.

Laat de het gebak goed afkoelen voordat je het uit de vorm neemt.

**Snij de Speculaas Brownie in blokken voor je serveert.**

## Speculaas Brownies / Speculaas Brownies



### **Shopping list for 16 Brownies**

100g Speculoos  
100g dark Tony's chocolate  
100g light brown sugar  
2 free-range organic eggs  
50g self-raising flour  
8 Speculaas biscuits  
1 heaped tablespoon Speculoos, for the topping

### **How to make Speculoos Brownies**

#### **Preheat the oven to 180°C / hot air 160°C**

Chop the chocolate small and put it together with the speculoos and caster sugar in a large bowl.  
Heat the bowl in a bain-marie and let the chocolate mixture melt.  
Fold in the eggs one at a time and then add and fold in the flour.  
Break the speculaas biscuits and stir them into the batter as well.

Line the tin with baking paper and spoon the batter into it.  
Melt the tablespoon of speculoos and divide it over the batter.

Bake the Brownie for approximately 20 - 25 minutes, the inside should not be dry.  
Allow it to cool completely before removing it from the mold.

**Cut the Speculaas Brownie into squares before you serve.**