

Cream Cheese Brownies



PT MANUNGAL PERKASA

BAHAN BROWNIES:

- Tepung terigu Melati 100 gr
- Dark cooking chocolate 150 gr
- Mentega 50 gr
- Minyak 40 ml
- Telur 2 butir
- Gula pasir 150 gr
- Coklat bubuk 35 gr

BAHAN ADONAN CREAM CHEESE:

- Cream cheese 200 gr
- Mentega 50 gr
- Gula halus 50 gr
- Kuning telur 1 butir
- Tepung Melati 30 gr
- Almond untuk taburan secukupnya



CARA MEMBUAT:

1. **Brownies:** Tim dark cooking chocolate, mentega dan minyak, sisihkan
2. Kocok gula dan telur menggunakan whisk.
3. Tuang tepung terigu dan coklat bubuk dengan ayakan, aduk.
4. Tuang coklat tim ke dalam adonan telur. Aduk rata, tuang adonan ke dalam loyang ukuran 20 x 20 cm yang sudah dialasi kertas roti, lalu sisihkan.
5. **Cream cheese:** Kocok cream cheese, gula halus dan mentega sampai lembut.
6. Masukkan telur, kocok lagi. Masukkan tepung terigu, aduk dengan kecepatan rendah asal rata.
7. Tuang adonan cream cheese ke dalam adonan brownies, aduk membentuk motif marble. Tabur atasnya dengan almond.
8. Oven brownies pada suhu 175 °C selama 30 menit atau hingga matang.
9. Angkat, dinginkan, siap disajikan.

Hasil untuk 20 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

