

Brownies Kering



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN BROWNIES:

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| • Tepung terigu Dahlia | 110 gr |
| • Baking Powder | 3 gr |
| • Coklat Bubuk (Dark Chocolate) | 5 gr |
| • Pasta Vanili | 6 gr |
| • Gula Halus | 80 gr |
| • Telor | 2 butir |
| • Margarin | 60 gr |
| • Coklat Masak | 200 gr |

BAHAN Topping:

- | | |
|------------------|------------|
| • Almond Slice | secukupnya |
| • Kacang Cincang | secukupnya |



CARA MEMBUAT:

1. Lelehkan coklat masak dan margarin dengan api sedang.
2. Kocok telur dan gula halus dengan whisk sampai tercampur rata.
3. Tambahkan lelehan coklat masak dan margarin, aduk sampai tercampur rata dengan whisk. Tambahkan pasta vanila, aduk sampai rata.
4. Tambahkan tepung terigu, baking powder dan coklat bubuk yang sudah diayak, lalu aduk kembali menggunakan whisk sampai rata.
5. Bagi adonan menjadi 3 loyang ukuran 40 x 40 cm yang dialasi kertas roti (masing-masing sekitar 350 gram), lalu ratakan dan tipiskan membentuk kotak sesuai ukuran loyang.
6. Beri topping pada adonan yang sudah dicetak.
7. Panggang dengan api sedang 150 °C sekitar 15-20 menit hingga matang.
8. Keluarkan dari oven dan potong menjadi kotak-kotak kecil saat masih hangat.

Hasil untuk 750 gr

REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN

Cita Rasa Pangan Berkualitas

