

# Brownies Kering



PT MANUNGAL 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**

