

Choco Muffin



PT MANUNGGA PERKASA

BAHAN:

- | | |
|-------------------------------|------------|
| • Tepung terigu BAKUNG | 90 gr |
| • Susu cair coklat | 225 ml |
| • Coklat bubuk | 30 gr |
| • Gula palem | 45 gr |
| • Butter | 30 gr |
| • Minyak goreng | 30 gr |
| • Coklat batang | 60 gr |
| • Telur | 50 gr |
| • Gula pasir | 45 gr |
| • Baking powder | 2 gr |
| • Chocochip | secukupnya |



CARA MEMBUAT:

1. Kocok telur, gula pasir, dan gula palem sampai mengembang.
2. Tambahkan susu cair coklat aduk hingga rata.
3. Masukkan campuran terigu, coklat bubuk dan baking powder yang sudah diayak terlebih dahulu.
4. Matikan mixer, masukkan campuran minyak goreng, butter yang sudah dilelehkan dan coklat batang hingga rata.
5. Masukkan adonan ke dalam piping bag.
6. Letakkan pada cup muffin, beri taburan chocochip di atas adonan.
7. Oven dengan suhu 150 °C selama 30 menit.

Hasil untuk 5 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

