

Si Coklat Legit Jeruk Bali



PT MANUNGAL PERKASA

Bahan brownies coklat:

1. Tepung terigu MELATI	150	gr
2. Gula pasir	300	gr
3. Telur utuh	6	butir
4. Kuning telur	2	butir
5. Stabilizer	10	gr
6. Margarin	225	gr
7. Coklat masak dark	100	gr
8. Coklat bubuk	50	gr
9. Baking powder	2,5	gr

Bahan brownies jeruk:

1. Tepung terigu MELATI	200	gr
2. Gula pasir	300	gr
3. Telur utuh	6	butir
4. Kuning telur	2	butir
5. Stabilizer	10	gr
6. Margarin	225	gr
7. Coklat masak orange	100	gr
8. Baking powder	2,5	gr
9. Esens jeruk	secukupnya	
10. Pewarna orange	secukupnya	
11. Bulir jeruk Bali	200	gr



Bahan pelengkap:

Jeruk kaleng secukupnya untuk lapisan

Cara Membuat :

1. Siapkan 4 buah cetakan ukuran 10 x 30 x 3 cm, alasi dengan kertas roti. Panaskan kukusan.
2. Brownies coklat: Tim coklat masak bersama margarine, aduk rata.
3. Kocok telur, stabilizer dan gula pasir sampai putih mengembang. Tuangkan tepung terigu yang sudah diayak dengan baking powder, susu bubuk dan coklat bubuk. Tuang campuran margarine dan ratakan.
4. Tuang ke loyang hingga setengah loyang, kukus selama 15 menit.
5. Sambil menunggu kukusan adonan coklat, kocok adonan brownies jeruk dengan prosedur yang sama dengan brownies coklat, tambahkan bulir jeruk bali ke dalam adonan, aduk rata.
6. Setelah 15 menit, angkat brownies dari kukusan, tata jeruk kaleng yang sudah ditiriskan, lalu tuang adonan brownies orange.
7. Kukus kembali selama 20 menit.
8. Keluarkan brownies dari loyang dan dinginkan.

Hasil untuk 4 loyang.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG DAPAT
DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

