

Sukini Brownise



PT MANUNGGA PERKASA

Bahan:

1.	Sukini parut	250	gr
2.	Unsalted butter	100	gr
3.	Madu	75	gr
4.	Brown sugar	150	gr
5.	Telur utuh	150	gr
6.	Terigu DAHLIA	225	gr
7.	Garam	3	gr
8.	Baking powder	3	gr
9.	Coklat bubuk	75	gr
10.	Kacang mete	50	gr



Cara membuat:

1. Kocok unsalted butter dengan wisk sampai halus, tambahkan brown sugar, aduk hingga rata
2. Masukan telur, kocok hingga merata, masukan campuran terigu, coklat bubuk, dan baking powder yang telah diayak, aduk rata.
3. Masukan sukini yang telah diparut dan kacang mete cincang, dan garam, aduk rata.
4. Tata dalam loyang yang telah dilapisi kertas roti.
5. Panggang dalam suhu 200°C selama 25 menit atau hingga matang.
6. Angkat, dinginkan dan sajikan.

Hasil ±16 potong.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

