



Brownies Coklat

Bilik » Dapur | Ahad, 18 April 2010 19:00

Penulis : Seriyawati

Bahan

- # 150 gr coklat batang.
- # 150 gr margarin.
- # 75 gr tepung terigu.
- # 100 gr gula pasir.
- # 3 bagian kuning telur.
- # 3 bagian putih telur.
- # Topping : Kacang mete, meses, dan lain-lain.

Cara Membuat

- # Lelehkan coklat.
- # Kocok gula dan margarin sampai lembut.
- # Tambahkan kuning telur dan coklat leleh sampai tercampur rata.
- # Tambahkan terigu sedikit demi sedikit, aduk dengan spatula, lalu sisihkan.
- # Kocok putih telur sampai kaku (meringue).
- # Masukkan meringue ke dalam adonan coklat, aduk rata.
- # Masukkan oven selama 40-45 menit pada suhu 170 derajat Celsius.
- # Keluarkan dari oven, oles permukaannya dengan margarin/mentega, taburi meses.

Catatan : Bila ingin topping kacang mete, taburi kacang mete sebelum dibakar dalam oven.