



Brownies Kedut Dalam Sukatan Cawan

Bahan A :

1/2 cawan butter

1 cawan dark chocolate Beryl's

Cara :

1. Cairkan chocolate dengan kaedah double boiler.

2. Bila chocolate dah cair, masukkan butter dan kacau hingga cair. Biarkan suam.

Bahan B :

1 cawan gula perang

1/2 cawan gula castor

2 biji telur Gred A

Cara :

Pukul semua bahan hingga sebati. Dalam 3 minit. Kacau bagi sebati saja

*tidak perlu hingga kembang

*guna whisk atau senduk, tak perlu guna mixer

Bahan C :

1 cawan tepung naik sendiri*

2 sudu besar serbuk koko *

Secubit garam *

Ayak semua bahan

Cara untuk satukan semua bahan :

1. Masukkan adunan bahan A ke dalam adunan bahan B. Kacau sebati guna whisk.

Nanti akan jadi likat.

2. Kemudian masukkan bahan yang diayak tadi. Kacau sebati guna senduk.
(Penting : Cuma kaup balik bagi sekata je, jangan terlebih kacau)
3. Sapukan butter pada loyang 8"x8". Alas dengan baking paper/parchment paper dan sapukan juga butter pada baking paper. Panaskan oven 160c.
4. Bakar lebih kurang 40 minit pada suhu 160c. Bila dah siap bakar, jangan terus keluarkan. Buka sedikit pintu oven. Masa ni baru kedut akan terbentuk.

Selamat mencuba (^_^)

Kredit: Nora Syikin