



## Brownies

# Brownies

Brownies coklat ini dapat menjadi pilihan camilan yang dapat disajikan dalam berbagai acara keluarga. Brownies dengan coklat yang nikmat ini akan membuat kita selalu ingin membuatnya lagi. Cara membuatnya pun sangat mudah dan praktis.



## Resep dan Bahan - Bahan

Tepung Kue Brownies & Cookies Pondan / Haan	435 g • 1 box
Margarine Cair	100 g
Telur (utuh)	2 Butir
Telur (Kuningnya saja)	2 Butir



## Cara Membuat Brownies

- ⊛ Siapkan **Wadah Roti** dengan **Pengaduk** yang terpasang.
- ① Siapkan Tepung Mix Brownies & Cookies Pondan / Haan.
- ② Cairkan Margarine. Kocok 2 butir telur utuh dan 2 butir kuningnya saja.
- ③ Masukkan semua bahan-bahan : margarine + telur + tepung brownies dan kismis / coklat chip.
- ④ Pasang wadah roti **Braed Maker BM - 77**. Pilih Menu **9. CAKE** tekan tombol **BURNING COLOR** dan pilihlah **Medium**
- ⑤ Tekan tombol **START** untuk mulai mencampur. Gunakan spatula untuk meratakan tepung yang terdapat pada sisi dan dasar wadah roti hingga semua tepung tercampur menjadi adonan yang rata
- ⑥ Tutuplah Cover **MASTOSO BREAD MAKER BM - 77**.
- ⑦ Saat pengaduk berhenti berputar, pengaduk dapat dikeluarkan dari wadah roti dengan menggunakan kawat pengait.
- ⑧ Setelah pengaduk dikeluarkan, Brownies dapat ditaburi keju atau almond. Sambil ditekan-tekan agar almond menyatu dengan brownies.
- ⑨ Alarm akan berbunyi saat pemanggangan selesai. keluarkan wadah roti dan tuang Brownies Cake.



**HATI - HATI WADAH ROTI YANG PANAS !!!**

- Agar roti tetap lembut, simpanlah dalam kantong plastik atau kemasan yang tertutup rapat.