

Resep Valentine - My Sweet Heart Brownies

Wednesday, 13 February 2008

by : Odilia Winneke - detikfood Bahan:

100 g tepung terigu

20 g coklat bubuk

1/4 sdt soda kue

100 g gula palem

50 g gula pasir

2 butir telur ayam

2 sdm minyak sayur

125 g sour cream (krim asam) low fat

60 g dark cooking chocolate, lelehkan

60 g dark cooking chocolate, cincang

Cara membuat:

- Siapkan loyang bentuk hati 18 cm atau 20 m. Semir mentega dan taburi sedikit tepung terigu.
-
- Ayak tepung terigu, coklat dan soda kue jadi satu.
-
- Kocok gula, telur, krim asam dan minyak sayur hingga rata.
-
- Tambahkan coklat leleh, kocok rata.
-
- Masukkan campuran terigu, aduk hingga rata.
-
- Tuang ke dalam loyang, ratakan.
-
- Taburi coklat cincang. Panggang dalam ovenpanas 180C selama 35 menit.
-
- Angkat, dinginkan.

Untuk 12 potong

Source :

<http://www.detikfood.com/index.php/detik.read/tahun/2008/bulan/02/tgl/12/time/100936/idnews/892410/idkanal/361>