

Bahan :

- | | |
|---------------------------------|------------|
| • Tepung terigu MELATI | 150 gr |
| • Telur Utuh | 1 butir |
| • Stabilizer | 5 gr |
| • Margarin | 45 gr |
| • Dark Cooking Chocolate, serut | 100 gr |
| • Coklat Bubuk | 10 gr |
| • Baking Powder | 1 gr |
| • Minyak Goreng | 15 gr |
| • Susu Bubuk | 10 gr |
| • Vanili | secukupnya |
| • Garam | 1/4 sdt |



Bahan Pelengkap :

- | | |
|---------------------------------|--------|
| • Dark Cooking Chocolate, serut | 100 gr |
|---------------------------------|--------|

Cara Membuat :

1. Lelehkan margarin dan coklat masak dark, aduk rata hingga tidak bergerindil, dan sisihkan.
2. Kocok gula, telur, vanili, sp dan garam hingga mengembang.
3. Ayak rata tepung terigu, susu bubuk, coklat bubuk, dan baking powder.
4. Campurkan minyak dan adonan telur ke dalam lelehan coklat, aduk rata. Lalu tuang sedikit tepung ke dalamnya, aduk rata.
5. Siapkan cetakan, lapisi dengan sedikit margarin dan tuang adonan secukupnya, beri sedikit coklat serut di dalam adonan.
6. Panggang dalam oven suhu 200°C kurang lebih 30 menit atau sampai matang.
7. Angkat, siap dihidangkan.

Hasil untuk 8 buah.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

