



Melezatkan!



---

## Berry Brownie Bite

### BAHAN-BAHAN

- 100 gr coklat yang dicairkan
- 80 gr gula halus
- 100 gr mentega
- 2 butir telur
- 80 gr terigu protein sedang
- 10 gr coklat bubuk
- 18 gr [Sasa santan bubuk](#)
- 1/2 sdt baking powder
- 1/2 sdt soda kue

### CARA MEMBUAT

1. Aduk margarin dan gula halus hingga mengembang. Menggunakan mixer.
2. Kemudian masukkan telur secara perlahan dan kocok dengan mixer di kecepatan sedang.
3. Setelah bercampur rata, masukkan terigu yang telah diayak bersamaan dengan adonan kue, baking powder, coklat bubuk dan Sasa Santan bubuk.
4. Aduk kembali dengan spatula secara perlahan hingga rata.
5. Lalu terakhir masukkan dark coklat yang telah dicairkan.
6. Aduk kembali.
7. Dan adonan siap dipanggang dengan oven dalam suhu 190 derajat celcius.