



Brownies Batik Kukus



superadmin

Brownies Batik Kukus memiliki tekstur lembut dengan cita rasa coklat yang kuat, aroma butternya memberikan perpaduan rasa yang seimbang. Keunikan dari resep ini adalah adanya corak batik artistik yang dibuat menggunakan adonan khusus sebagai lapisan atasnya.

Bahan-Bahan

4 Porsi

Bahan brownies

- 3 butir - telur
- 100 gr - gula pasir
- 1 sdt - SP
- 1 sdt - perisa vanilla
- 90 gr - mentega tawar
- 60 gr - dark chocolate compound
- 40 gr - kental manis coklat
- 20 gr - coklat bubuk
- 65 gr - tepung terigu protein sedang
- ½ sdt - garam
- 1 sdt - baking powder

Bahan lapisan batik

- 1 butir - telur
- 40 gr - gula pasir
- ½ sdt - SP
- 40 gr - tepung terigu protein sedang
- 1/8 sdt - garam

Warna 1

- 4 tetes - pewarna kuning
- 4 tetes - pewarna coklat
- 1 tetes - pewarna hitam

Warna 2

- 4 tetes - pewarna hitam
- 6 tetes - pewarna coklat

Langkah-Langkah

1. Untuk lapisan batik, campurkan telur, gula pasir, SP, garam dan tepung terigu, kocok hingga pucat dan mengembang
2. Bagi menjadi 3 adonan, 1 adonan tanpa warna, untuk warna pertama teteskan pewarna kuning, coklat dan hitam, untuk warna kedua teteskan pewarna coklat dan hitam, aduk masing-masing warna hingga rata
3. Masukkan masing-masing warna ke dalam plastik segitiga
4. Siapkan pola batik yang sudah di print, sesuaikan dengan ukuran loyang kemudian oles baking paper dengan minyak dan tempelkan dengan motif batik
5. Beri corak warna gelap untuk luar batik kemudian isi dengan warna polos dan isi pinggiran batik dengan warna kuning kecokelatan
6. Kukus selama 1 menit kemudian rapihkan adonan yang menempel pada pinggiran loyang dan letakkan kembali ke bagian dalam loyang
7. Lelehkan mentega dengan dark chocolate, aduk rata kemudian tambahkan kental manis coklat, aduk rata
8. Di dalam mangkuk, masukkan telur, gula pasir, garam dan SP, kocok hingga pucat dan mengembang
9. Masukkan campuran coklat dan perisa vanilla, kocok kembali hingga rata kemudian masukkan tepung terigu, coklat bubuk dan baking powder sambil disaring, aduk rata. Tuang ke dalam loyang. Kukus selama 25-30 menit
10. Brownies batik kukus siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/112-brownies-batik-kukus>