



Choco Pie

1 porsi



Bahan-bahan

Blue Band Master Cake Margarine	150 gr
Butter	50 gr
Gula pasir/kastor	150 gr
Telur utuh	100 gr
Terigu protein rendah	150 gr
Baking powder	4 gr
Coklat bubuk	50 gr
Vanilla ekstrak	6 gr
Susu cair	40 gr
Air perasan lemon	2 sdm
Coklat Dark Compound	

Choco Frosting

Coklat bubuk	50 gr
Gula halus	180 gr
Margarine	20 gr
Butter	20 gr
Susu cair	30 gr
Vanilla ekstrak	4 gr

Cara pembuatan

Membuat Choco Frosting

1. Campurkan semua bahan hingga merata.

Membuat Choco Pie

1. Kocok margarine, butter, gula sampai tercampur rata.
2. Masukkan telur, kocok sampai tercampur rata.
3. Masukkan bahan kering lainnya, aduk rata.
4. Masukkan susu cair dan vanilla ekstrak, aduk rata.
5. Masukkan adonan ke dalam piping bag, piping berbentuk bulat diameter 5 cm.
6. Panggang dengan suhu 170°C selama 10-15 menit.
7. Setelah matang potong memakai ring bulat diameter 6 cm, beri filling choco frosting, tempelkan 1 lagi, celup ke dalam coklat blok yg telah dicairkan, biarkan dingin.