



# Tart Almond Brownies

1 porsi



## Bahan-bahan

### Kulit Pie

Gula halus	40 gr
Blue Band Master Cake Margarine	200 gr
Terigu protein sedang	360 gr
Knorr Potato Flakes	30 gr
Air	60 gr

### Almond Cream

Blue Band Cake Margarine	60 gr
Gula halus	65 gr
Almond bubuk	65 gr
Telur utuh 1 btr	50 gr
Maizena	5 gr

### Bahan Brownies

Telur utuh 3 btr	150 gr
Gula pasir	200 gr
Terigu Protein sedang	115 gr
Coklat bubuk	25 gr
Susu bubuk	25 gr
Baking powder	1/2 sdt
Kacang mede, cincang matang	50 gr
Coklat block	115 ml
Blue Band Master Cake Margarine	115

## Cara pembuatan

### Kulit Pie

1. Aduk semua bahan jadi satu hingga tercampur, simpan di kulkas sekitar 30 menit.
2. Roll tipis, cetak ke cetakan pie bulat diameter 22 cm, masukkan almond cream, ratakan. Panggang dengan suhu 180°C sekitar 10 menit .
3. Masukkan adonan brownies dan taburi almond slice di atasnya, bakar hingga matang. Setelah dingin, taburi dengan gula halus.

### Almond Cream

1. Aduk semua bahan hingga jadi pasta.