



Resep Kue Macaroon

Bahan membuat kue macaroon

- 150 grm tepung almond
- 300 grm gula halus
- 4 butir telur putihnya saja
- 40 grm gula pasir
- Pewarna makanan secukupnya (warna terserah anda)

Bahan membuat olesan kue macaroon

- 300 grm cokelat tobleron putih, potong kecil
- 100 grm krim kental
- ½ sdt vanilla essence

Cara Membuat Kue Macaroon Warna Warni

1. Pertama kita membuat bahan olesan dahulu, dengan merebus krem kental dengan api sedang, usahakan sampai berbuih, asal jangan mendidih
2. Angkat rebusan krem, lalu tuangkan kedalam coklat yang sudah dipotong-potong, lalu larutkan sampai rata, tutup rapat dan sisihkan
3. Kedua kita buat adonan macaroon, silahkan siapkan

MARMER CAKE



Resep Marmer Cake Anti Bantet Ala Julies Spikoe.

BAHAN :

150 gr tepung terigu
150 gr margarine
150 gr gula pasir
3 butir putih telur 5 butir kuning telur
2 sdm coklat bubuk, saya pakai merk hersey
10 gr susu bubuk 10 gr maizena

CARA MEMBUAT :

1. Margarine + gula pasir dikocok sampai tercampur dan masukkan kuning telur satu per satu ke dalam adonan.
2. Campur tepung terigu, maizena, susu bubuk, kemudian masukkan ke dalam adonan di atas dan diaduk.
3. Kocok putih telur sampai mengembang/kaku, kemudian masukkan ke dalam adonan di atas dan diaduk sampai tercampur.
4. Ambil 1/4 adonan dan campur dengan coklat bubuk (Adonan Coklat)
5. Siapkan loyang ukuran sekitar 20cm, olesi dengan margarine dan taburi dengan tepung sedikit.
6. Masukkan adonan secara bergantian adonan pertama dan adonan coklat sampai habis.
7. Masukkan ke dalam oven (180 derajat celcius) sampai matang, lama memanggang sesuaikan dengan oven yang dipakai.
Setelah matang keluarkan dari oven dan sajikan.

CHOCOLATE CHIP COOKIE

RECIPE



INGREDIENTS

- 1 EGG YOLK
- 1/4 TSP. BAKING SODA
- 1/4 CUP BROWN SUGAR
- 2/3 CUPS CHOCOLATE CHIP
- 1/2 CUP FLOUR
- 1/4 TSP SALT
- 1/4 CUP SUGAR
- 1 TSP. VANILLA
- 1/4 CUP UNSALTED BUTTER (ROOM TEMP)

INSTRUCTIONS



- SET OVEN TO 350
- MIX FLOUR, BAKING SODA, AND SALT TOGETHER IN A SEPERATE BOWL
- BEAT TOGETHER BUTTER, BROWN SUGAR, AND SUGAR TOGETHER
- ADD EGG YOLK AND VANILLA
- SLOWLY MIX IN DRY INGREDIENTS
- ADD CHOCLATE CHIPS AND FOLD IN
- BAKE FOR 8-10 MINUTES

Fudgy Brownies



BAHAN:

3 butir Telur
150 gr Gula Pasir
100 gr Gula Palem
100 gr Terigu Protein Sedang
25 gr Cokelat Bubuk
100 gr Dark Cokelat, lelehkan
115 ml Minyak Goreng
1/4 sdt Essense Vanili Bubuk
1/4 sdt Baking Powder
1/4 sdt Baking Soda

Topping:

Secukupnya cokelat leleh dan
almond/chocochips

5. Tuang sisa cokelat leleh dengan menggunakan sendok ke atas adonan. Panggang 190C selama 20-25menit (kenali oven masingmasing yaa) letakkan di rak atas. Panggang sampai timbul lapisan kilat dan retak-retak.
6. Setelah 25 menit turunkan suhu menjadi 150C dan pindahkan loyang ke rak tengah (saat dikeluarkan boleh ditaburkan almond atau chocochips) lalu panggang kembali selama 20-25 menit sampai tekstur yang diinginkan tercapai. Jika ingin tekstur yang lebih kering dapat menambahkan waktu pemanggangan kedua ini.
7. Setelah matang keluarkan dari oven. Tunggu dingin, potong sesuai selera.

1. Panaskan oven 190C.
2. Kocok telur bersama gula pasir, gula palem dan vanili selama 2-3 menit dengan baloon whisk atau mixer. Kocok hanya sampai gula larut, gerakannya bolak balik, jangan searah.
3. Setelah mengental masukkan bahan kering yang diayak terlebih dahulu (tepung, cokelat bubuk, baking powder, baking soda) dengan menggunakan spatula. Masukkan sedikit demi sedikit. Setelah rata masukkan cokelat leleh dan minyak. Aduk kembali dengan spatula hingga rata.
4. Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah di alasi kertas roti (saya pakai yang non stick/ bisa pakai kertas roti biasa tapi oleskan sedikit minyak ke loyang sebelum dialasi

Cheese Cake



Cheesecake (no flour & no sugar)

*Loyang diameter 20cm, olesi mentega tipis-tipis, alasi dengan kertas roti

Bahan :

- 3 butir telur, pisahkan putih dan kuningnya
- 1 bungkus agar-agar plain
- 1 kotak keju, parut
- 200 ml santan
- 50 gr butter, lelehkan
- cheese spread

Cara :

1. Campur dan aduk rata jadi 1 : kuning telur, agar-agar, keju parut, santan dan butter leleh, sisihkan
2. Mixer putih telur sampai ujungnya kaku lalu masukkan 1/3 bagian putih telur ke adonan santan tadi
3. Masukkan adonan santan kembali ke adonan putih telur, aduk balik
4. Tuang ke loyang, oven sampai matang, tunggu kuenya suhu ruang
5. Karena kuenya pendek jadi aku bagi 2 lalu dioles dengan cheese spread dan ditumpuk jadi 2 lapisan
6. Potong-potong, nikmati deh