



Resep Brownies Enak

By: Indofood

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit.

Phasellus ut ipsum nisl. Sed at nisl in orci faucibus cursus. Curabitur condimentum elementum risus ullamcorper convallis. Quisque enim ligula, iaculis ac vestibulum et, euismod ut purus. Fusce suscipit dignissim neque ut porttitor. Suspendisse finibus sagittis tortor, non interdum lectus faucibus id. Nullam efficitur dui fermentum laoreet finibus. Nullam efficitur porttitor velit, eget lobortis libero consequat non. Morbi risus orci, dictum sed cursus et, semper vel diam. Integer vel consequat mauris, et condimentum nibh.

Fusce interdum bibendum placerat. Nulla sollicitudin vehicula velit, vitae sagittis lorem eleifend at. Proin posuere, tortor ut aliquet ornare, ante dui efficitur lacus, a commodo orci mi fringilla ex. Integer in ligula ut nulla viverra faucibus et at eros.

Cara Membuat :

1. Rebus air sebanyak 900ml. Setelah air mendidih, masukkan kentang dengan menambahkan garam. Aduk. Rebus kentang sekitar 2-3 menit hingga tingkat kematangan 50%. Tiriskan sampai dingin.
 2. Buat bumbu kentang dengan mencampurkan tepung jagung, tepung terigu, cabe merah bubuk, lada hitam, oregano, garam, dan biji wijen. Aduk. Tambahkan cuka dan air. Aduk rata hingga semi kental. Campurkan kentang ke dalam bumbu. Simpan di lemari es sekitar 20-30 menit.
 3. Goreng kentang dengan minyak panas hingga warna coklat keemasan, kemudian tiriskan. Sajikan potato wedges dengan saus mayones dan saus sambal atau saus tomat.
-