



Brownies Cassava

Bahan

- 200 gram singkong parut yang sudah diperas
- 100 gram terigu
- 150 gram gula pasir
- 200 gram cokelat batang
- 200 gram margarin
- 4 butir telur
- ½ sendok makan SP
- 3 sendok makan coklat bubuk
- Topping sesuai selera



Cara Pengolahan

1. Cairkan (tim) cokelat batang + margarin (dinginkan)
2. Kocok telur + gula + SP hingga berwarna putih menggunakan kecepatan tinggi
3. Masukkan coklat bubuk, tepung terigu dan singkong parut aduk hingga rata
4. Masukkan lelehan cokelat dan margarin
5. Kukus selama 30 menit / panggang dengan oven

Biskuit Cassava

Bahan

- 100 gram singkong parut yang sudah diperas
- 100 gram gula pasir
- 200 gram mentega
- 125 gram terigu
- 20 gram susu bubuk (optional)
- 30 gram kacang tanah
- 30 gram oats
- 35 gram gula merah
- 30 gram tepung mocaf
- 4 butir telur (kuningnya saja)
- Vanili secukupnya



Cara Pengolahan

1. Kocok gula, mentega, telur dan vanili hingga tercampur rata
2. Masukkan singkong parut, terigu, kacang tanah, oats, gula merah dan tepung mocaf
3. Cetak/bentuk sesuai selera
4. Panggang dengan oven menggunakan api sedang

