



NASIONAL | ARTIKEL | WILAYAH | LUAR NEGARA | HIBURAN | SUKAN | BISNES | PENDIDIKAN | SAINS | REKREASI | GAYA HIDUP

VIDEO

LANAMAN UTAMA | ARKIB BERITA | JOM IKLAN | ENGLISH VERSION

CARI

E-PAPER



KOMUNITI

- Waktu Solat
- Laporan Cuaca

BERITA

- Berita Utama
- Dalam Negeri
- Wilayah
- Laporan Khas
- Parlimen
- Politik
- Luar Negara
- Sukan
- Bisnes
- Mahkamah
- Jenayah

KOLUMNIS



GAYA HIDUP

- Agama
- Keluarga
- Hiburan
- Rancangan TV
- Feminin
- Pendidikan
- Sains & Teknologi
- Agrobiz
- Kesihatan
- S3
- Polis & Tentera
- Sastera
- ARTIKEL
- Rencana

KELUARGA

ARKIB : 15/10/2010

SHARE

Jom buat brownies!

BROWNIES adalah *bar cookie* dalam kategori biskut namun ia lebih dikenali sebagai sejenis pencuci mulut yang berasal dari Amerika Syarikat dan sangat popular di negara itu.

Brownies mempunyai permukaan yang rapuh dan merekah selepas dibakar akibat pengkaramelan gula. Kelainan brownies adalah pada teksturnya dan ia tidak sama seperti kita makan kek. Digelar dengan nama *bar cookie* kerana ia dibakar dalam acuan berbentuk empat segi.

Teksturnya padat di mana ia mempunyai kedua-dua tekstur di antara biskut dan kek yang tidak terlalu rapuh dan tidak terlalu lembut. Tekstur *fudgy* (tekstur gula-gula lembut) dan *cakey* (tekstur seperti kek) pada *brownies* ini menjadikan ia berada dalam kelasnya yang tersendiri.

Kini terdapat pelbagai jenis *brownies* iaitu daripada yang berkacang, tanpa kacang atau yang berkeju. Bahan asas penting bagi membuat *brownies* adalah coklat dan serbuk koko.

Brownies yang sedap menggunakan coklat dan koko yang bermutu tinggi. Walaupun harganya sedikit mahal namun anda pasti berpuas hati dengan hasil *brownies* yang disediakan nanti.

Coklat yang bermutu tinggi diperbuat daripada lemak koko dan selalunya ia mudah cair pada suhu badan dan berkilat apabila membeku selepas dicairkan serta mudah dipatahkan.

Brownies memang mudah disediakan. Anda hanya perlu mencairkan coklat dalam mangkuk pembancuh dan kemudian bahan-bahan lain hanya perlu ditambah satu persatu dan dikacau sehingga sebati sebelum dibakar.

Namun proses membakar *brownies* adalah langkah penyediaan yang paling penting dan perlu diberi perhatian. *Brownies* tidak boleh dibakar terlalu lama kerana teksturnya akan menjadi kering dan tidak enak untuk dimakan.

Jadikan masa yang diberi sebagai panduan tetapi anda perlu menguji tahap kemasakan *brownies* beberapa minit sebelum ia betul-betul masak dengan mencucuk lidi pencucuk kek di tengah *brownies*.

Sekiranya ada sedikit cebisan *brownies* yang terlekat pada lidi tersebut maka itu tandanya *brownies* sudah masak dan boleh dibawa keluar.

Brownies yang telah masak selalunya akan dipotong empat segi. Ia boleh dimakan dengan pelbagai cara. Kopi dan teh adalah minuman yang sering dinikmati bersama *brownies*.

Sesetengah orang suka menikmati *brownies* yang disapu dengan krim putar atau krim coklat.

Brownies ala mode iaitu *brownies* yang dimakan dengan aiskrim vanilla tetap menjadi pilihan saya apabila saya menikmati *brownies*. Tidak terkirakan keunikannya. Jadi cubalah resipi *brownies* pada minggu ini.

TAJUK-TAJUK BERITA LAIN:

- Uph penyiasat buktikan kecurangan
- Tugas penyiasat persendirian remeh
- Rumah reput dimamah anai-anai
- Kempen bantu kanak-kanak disleksia
- Malaysia sentiasa di hati
- Demam biskut raya bermula
- Terperangkap dalam tubuh lelaki
- Sukar terima hakikat lahir sebagai lelaki
- Menolak hukum Allah
- Membongkar tradisi, animisme

IKLAN@UTUSAN

IKLAN TEKS

Waktu Solat Kuala Lumpur



Subuh 5:40
Zohor 1:13
Asar 4:37
Maghrib 7:21
Isyak 8:36

Klik untuk waktu solat kawasan lain

IKLAN@UTUSAN



IKLAN@UTUSAN

IKLAN@UTUSAN

- Cuit
- Selak
- Awang Selamat
- Kolumnis
- Forum
- CAPAIAN LAIN**
- Classifieds
- Utusan Airtime
- Portal Pendidikan
- Kosmo! Online
- Mangga Online
- Saji Online
- MyBooks
- Kareer
- Utusan Karya
- Laman Xtive
- LAMAN KHAS**
- Liga M 2010
- PRK 2010
- UMNO 2010
- Sharlinie
- Salam Perantauan

Bisik-Bisik *Awang Selamat*
Now in English...

Utusan **SAKSIKAN KLIP VIDEO KAMI PRIMATEK**

Langgani SMS Alert

SUMPAH LAKNAT
Datuk Shazryl Eskay

DARI TUTOR.COM.MY

“ Dapatkan Pakej Pembelajaran Online yang boleh membantu anda berhadapan peperiksaan dengan penuh yakin!! ”

IKLAN@UTUSAN

Best Hotel Deals			
City	MYR	City	MYR
Phuket	67	Dubai	130
Bangkok	73	Singapore	130
Beijing	83	Johor Bahru	137
Bangalore	83	Ho Chi Minh	140
Malacca	85	New Delhi	155
Kuala Lumpur	85	Hong Kong	172
Kuching	87	London	172
Penang	96	Osaka	176
Manila	120	Mumbai	187

Sprite.com
Smart Prices to Go... Anywhere



MAKLUMAN

PSMB (Pusat Sistem Maklumat aktiviti untuk mendapatkan respon Facebook dalam sistem rangkaian ini akan digunakan untuk membe-
mengelakkan kebocoran makluma

Utusan Online on Facebook