



Crazy Recipes

Food Coma Fantasy

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER CRUNCH STEAKHOUSE

10 porsi

bahan-bahan

1 kg Aviko Premium
Super crunch steakhouse
500 gr Cokelat
100 gr Mentega

50 gr Kakao
125 gr Gula kastor
1 sdt Garam
1 sdm Kelapa parut

Cara memasak

Campur kakao dengan gula kastor. Lelehkan cokelat dan mentega di panci di atas api kecil. Tuangkan campuran cokelat dan mentega cair ke kakao sambil terus diaduk. Tetap aduk sampai campurannya halus. Siapkan kentang goreng sesuai dengan petunjuk kemasannya. Campur kentang goreng dengan adonan cokelat. Alasi loyang brownies dengan kertas kue dan letakkan campuran kentang cokelat di loyang. Ratakan adonan dan biarkan mendingin di lemari es setidaknya selama 2 jam. Potong dadu 5x5 cm dan taburi dengan kelapa parut.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES