



# Green Tea Brownies

## Bahan-bahan

### Bahan A

Buttermas	75g
 Coklat putih	100g



### Bahan B

Telur	2 biji
Gula perang	50g

### Bahan C

Tepung gandum	50g
Baking powder	1/4 tsp

### Bahan D

 Green tea emulco	1/2 tsp
 Cip coklat	50g
Serbuk badam	50g
Pewarna hijau (jika perlu)	

### Bahan E

Hirisan badam	15g
---------------	-----



## Cara Penyediaan

1. Ayak bahan C.
2. Cairkan bahan A menggunakan kaedah double boil.
3. Pukul telur sehingga kental. Kemudian masukkan campuran mentega dan chocolate tadi. Kacau sehingga sebati.
4. Masukkan bahan C yang telah diayak. Gaul sehingga sebati.
5. Kemudian masukkan bahan D. Gaul sekata.
6. Tuang adunan di dalam loyang 7x7 inch yang telah dialas dengan kertas pembakar.
7. Tabur hirisan badam sebagai hiasan.
8. Bakar selama 35 minit pada suhu 180°C.