

*Remas.nu*

## Stik Coklat Keju

~ Ranny Andriana ~

---



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **Bahan A :**

- **125 gram** mentega
- **125 gram** margarin
- **100 gram** gula halus
- **2 butir** kuning telur

- **Bahan B :**

- **50 gram** keju parut

- **Bahan C :**

- **300 gram** terigu pro sedang
- **1 bungkus** susu bubuk

- **Topping :**

- **200 gram** coklat batang
- **Secukupnya** keju parut

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Siapkan bahan yang akan digunakan.
- Campur mentega, margarin dan gula halus, mixer hingga tercampur rata. Masukkan kuning telur dan mixer lagi hingga rata, + 1 menit.
- Masukkan keju parut dan mixer sebentar, hanya sampai tercampur rata.
- Masukkan bahan C sambil diayak dan diaduk menggunakan spatula sampai tercampur rata.
- Panaskan oven.
- Ratakan adonan menggunakan rolling pin kemudian cetak dengan cetakan kastangel, letakkan diatas loyang dan beri toping keju parut disatu sisi.
- Panggang dengan suhu 150°C selama 30 menit / sampai matang.
- Keluarkan dari oven dan biarkan dingin.
- Tim coklat batang yang sudah dipotong2 kecil untuk mempercepat melelehnya coklat.

- Celupkan stik dalam lelehan coklat disisi lain yang tidak diberi topping keju. Biarkan dingin. Kemudian masukkan kedalam toples.
- Jika ingin bentuk lain juga boleh. Saya buat 2 model, stik dan bulat. Untuk bola coklat, tinggal ambil 1 sdt adonan dan bulatkan. Panggang kemudian celupkan kedalam lelehan coklat, beri topping sesuai selera.

resepmasakan.us



- Selamat menikmati.



# Resep-resep Terkait

---

- [Chochips Cookies](#)



- [Putri Salju](#)



- [Thumbprint Cookies](#)



- [Lekker Holland](#)

