

Nutrifres



The Recipes



Pisang Goreng Coklat Cheese

ARAH:

1. Letakkan aiskrim, susu, sirap dan ceri dalam bekas pengisar. Penutup; kisar hingga sebat.

2. Hiaskan dengan topping putar dan ceri, jika mahu.

Petua: Cuba taburkan dengan hiasan ceri bersalut coklat

Coklat Cherry Milkshake

INGREDIENTS:

4 sudu ais krim vanila-atau yogurt beku (kira-kira 2 cawan)
3/4 cawan susu (sejuk)
1/4 cawan **Nutrifres Sirap Coklat Gelap**
8 buah ceri maraschino, dibuang batangnya

Topping putar & ceri tambahan (pilihan)



Aiskram Beserta Coklat Topping



Brownies Sirap Coklat Mudah

INGREDIENTS:

1/2 cawan mentega atau marjerin (1 batang), dilembutkan
1 cawan gula
2 biji telur
1 sudu teh ekstrak vanilla
1 - 1/4 cawan tepung serba guna
1/4 sudu kecil baking soda
3/4 cawan **Nutrifres Sirap Coklat Gelap**
3/4 cawan kacang cincang

SIRAP BEKU:

1/4 cawan mentega atau marjerin (1/2 batang), dilembutkan
1/4 cawan **Nutrifres Sirap Coklat Gelap**

ARAH:

1. Panaskan ketuhar sehingga 350°F. Gris loyang 13x9x2 inci.

2. Pukul mentega, gula, telur dan vanilla sehingga sebat dalam mangkuk besar. Kacau bersama tepung dan soda penaik; tambah berselang-seli dengan sirap coklat kepada campuran mentega; pukul dengan baik. masukkan kacang dan kacau. Tuang adunan ke dalam loyang yang telah disediakan.

3. Bakar 35 - 40 minit atau sehingga brownies mula tercabut dari tepi loyang. Sejukkan sepenuhnya dalam loyang pada rak dawai. Frost dengan "Sirap Frosting". Potong segi empat sama.
Petua: Sirap yang disejukkan lebih mudah disukat jika dibiarkan suam sedikit.

SIRAP BEKU:

Pukul 1/4 cawan (1/2 batang) mentega lembut atau marjerin dan 1/4 cawan **Nutrifres Sirap Coklat Gelap** dalam mangkuk besar. Pukul secara beransur-ansur dalam 2 cawan gula halus. Sapukan di atas brownies yang telah disejukkan kira-kira 1 - 1/2 cawan sirap beku.



Wafel Beserta Coklat Topping



Pankek Beserta Coklat Topping



Imbas saya untuk lebih banyak resipi!

