

Muffin Cheese (Instant Recipe)

~ Nadira Avnedria ~

Kue brownis instant yang saya modifikasi jadi muffin ini rasanya cheesy banget...luarnya crispy dalemnya super soft agak sedikit melted dimulut.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 bungkus** nutricake brownies keju
- **1 butir** telur
- **150 ml** susu cair
- **100 gr** mentega cair
- **Secukupnya** keju potong dadu

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Siapkan bahan-bahannya.



- Lelehkan mentega, campur ke bubuk kue brownies (NB: sebelumnya saya ada sisa melted cheese jadi saya campur kesini). Aduk hingga mentega tidak lagi hangat.



- Tambahkan susu dan telur. Pastikan adonan sudah berubah ke suhu ruang, ini penting agar telur tidak matang saat dicampur. Kemudian tambahkan potongan keju dadu. Aduk hingga semua tercampur rata





- Tuang adonan ke dalam cetakan cupcake sampai penuh, agar muffin mengembang cantik. Oven selama 35 menit dengan suhu 175°C, bisa juga dengan cara dikukus selama 30 menit, jangan lupa tutupnya diberi kain.



- Muffin cheese siap dihidangkan



remnads.in

Resep-resep Terkait

- [Kue Sus Isi Vla](#)



- [Chicken Curry Crispy](#)



- [Pentol Kuah](#)



- [Sausage Bread Roll](#)

