

## KEK COKLAT MINI

### Bahan A :

280	gm	Sponge Mix
80	gm	Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
20	gm	Gula
1	tsp	Ovalette
100	gm	Air
170	gm	Minyak Masak Seri Murni
10	biji	Telur Seri Murni
1	tsp	Perisa Coklat Star Brand
2	tsp	Coklat Emulco



### Bahan B :

300	gm	Krim Segar
2	tbsp	Coklat Spread

### Hiasan:

Krim Segar

Strawberi

Kiwi

Rasberi

### Cara Penyediaan :

1. Campurkan Bahan A dan putar sehingga kembang.
2. Letakkan kertas minyak ke atas tray dan ratakan adunan Bahan A ke dalam tray.
3. Bakar selama 20 min pada suhu 180°C .
4. Putar krim sehingga kembang dan campurkan chocolate spread. Sejukkan.
5. Potong bahan A mengikut acuan yang di sediakan.
6. Selang-selikan Bahan A dan Bahan B setinggi 3 tingkat dan hiaskan bersama buah segar.