

Cranberry-Chocolate Crumble

Bahan-bahan

Adunan Utama:

250gm Tepung Halus Lagi Putih Blue Key
½ sudu Serbuk kunyit
1 biji Telur Seri Murni
3 titik Pewarna Kuning Telur Star Brand
Secubit Garam & Serbuk Perasa

Air secukupnya

Inti:

¾ cawan air
½ cawan gula kastor
350 gm cranberries beku
1/3 cawan jam raspberry
2 sudu besar cip coklat

Hiasan:

¾ cawan air
½ cawan gula kastor
350 gm cranberries beku
1/3 cawan jam raspberry
2 sudu besar cip coklat

Acuan:

¾ cawan air
½ cawan gula kastor
350 gm cranberries beku
1/3 cawan jam raspberry
2 sudu besar cip coklat

Kaedah

1. Campurkan 3 bahan pertama didalam periuk dan didihkan diatas api perlahan selama 10 minit.
2. Tutupkan api dan masukkan jam raspberry sambil dikacau sehati. Bahagikan adunan kepada 6 bahagian dan masukkan kedalam acuan yang dilengserkan dengan mentega. Taburkan cip cokelat diatasnya.
3. Satukan **tepung Blue Key Superfine**, oats, gula perang, mentega, **perisa vanilla Star Brand** dan sebatikan.
4. Taburkan adunan tepung keatas adunan didalam acuan tadi dan bakar pada suhu 180°C selama 20 minutes atau hingga menggelegak sedikit.
5. Hidangkan bersama aiskrim vanilla.

