

## BAHAN :

- |                           |            |
|---------------------------|------------|
| 1. Terigu Dahlia          | 250gram    |
| 2. Xena eda baking powder | 1,5 gram   |
| 3. Gula pasir             | 250gram    |
| 4. Telur                  | 7 butir    |
| 5. Emulsifier             | 12,5 gram  |
| 6. Margarine leleh        | 200gram    |
| 7. Essen vanili           | secukupnya |

Bahan pembuat motif:

- Pewarna coklat secukupnya



## CARA MEMBUAT:

1. Timbang semua bahan dengan tepat.
2. Aduk telur, gula dan emulsifier jadi satu sampai gula pasir larut.
3. Masukkan tepung terigu dan baking powder aduk sampai rata dan mengembang
4. Masukkan margarine leleh, aduk dengan spatula sampai merata (pelan-pelan).
5. Pola marmer: ambil kurang lebih 50 gram adonan, tambahkan pewarna coklat aduk sampai merata.
6. Tuang adonan sebanyak 450 gram ke dalam loyang tulban diameter 18cm, tinggi 7cm
7. Tuang adonan yang digunakan untuk membuat pola ke loyang, bentuk pola marmer dengan tusuk sate.
8. Panggang adonan dengan suhu api atas 150 °C dan api bawah 180 °C selama 50 menit.

**REKOMENDASI  
TEPUNG YANG  
DAPAT DIGUNAKAN**

**Cita Rasa Pangan Berkualitas**

