



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. Masukan tepung terigu dan baking powder aduk sampai rata dan mengembang
4. Masukan 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

