

Ogura Cake Pandan



PT MANUNGGAL PERKASA

BAHAN A:

- | | |
|-------------------------------|---------|
| • Tepung terigu DAHLIA | 85 gr |
| • Kuning telur | 5 butir |
| • Telur utuh | 1 butir |
| • Minyak sayur | 40 ml |
| • Santan kental | 80 ml |
| • Pasta pandan | 1 sdt |

BAHAN B:

- | | |
|--------------------|---------|
| • Putih telur | 5 butir |
| • Gula pasir halus | 95 gr |
| • Cream of tarar | ½ sdt |
| • Garam halus | ¼ sdt |



CARA MEMBUAT:

1. Panaskan oven di suhu 160 °C, masukkan loyang berisi air setinggi 1 cm.
2. Aduk semua bahan A menggunakan whisk sampai rata dan licin, sisihkan.
3. Mixer bahan B sampai mengembang kaku .
4. Masukkan adonan B bertahap ke adonan A, aduk kembali menggunakan spatula.
5. Tuang adonan ke loyang ukuran diameter 20 cm yang sudah dialasi kertas roti.
6. Oven dengan teknik *au bain marie* (loyang adonan diletakkan dalam loyang lain yang lebih besar dan sudah diisi air) selama 60 menit atau hingga matang.
7. Angkat, dinginkan dan sajikan .

Hasil untuk 1 loyang.

**REKOMENDASI
TEPUNG YANG
DAPAT DIGUNAKAN**

Cita Rasa Pangan Berkualitas

